

Speiseplan

vom 23.08.2021 bis 29.08.2021

Woche 34

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 23.08.	Fleischbrühe mit Kräuterkloßchen [A,I]			Fleischbrühe mit
	Rahmhasche [A,G,I] Feine Bandnudeln [A,W,C] Blattsalat Balsamico-Dressing [J]	Polenta-Tasche "Florentin" auf Tomatensugo Blattsalat Balsamico-Dressing [J]	Butterkartoffeln [G]	Rahmhasche [A,G] Bandnudeln [A,W,C] Tomatensalat (1,26,3) [G,J]
	(kcal: 727,8 / EW: 29,6 / F: 40,6 / KH: 59,5 / BE: 5,0)	(kcal: 603,5 / EW: 8,4 / F: 45,7 / KH: 39,3 / BE: 3,3)	(kcal: 116,5 / EW: 3,0 / F: 1,4 / KH: 21,8 / BE: 1,8)	(kcal: 604,2 / EW: 25,1 / F: 28,0 / KH: 61,4 / BE: 5,1)
	Pfirsichkompott			Pfirsichkompott
Di. 24.08.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Siedfleisch [A,I] Meerrettichsoße (2,9) [A,G] Salzkartoffeln und Rote Betsalat	Wiener Gemüsestrudel Sahnesoße [A,G] Lollo Bionta Honig-Senf-Dressing [J]	Bauernspätzle [A,C]	Passiertes Siedfleisch mit Meerrettichsoße (2,9) [A,G,I] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Rote Betsalat passiert
	(kcal: 784,6 / EW: 39,6 / F: 39,4 / KH: 65,2 / BE: 5,4)	(kcal: 1079,5 / EW: 27,5 / F: 69,4 / KH: 85,8 / BE: 7,1)	(kcal: 80,8 / EW: 3,2 / F: 1,4 / KH: 14,0 / BE: 1,2)	(kcal: 585,2 / EW: 27,1 / F: 23,7 / KH: 65,6 / BE: 5,5)
	Vanillepudding (1) [G]			Vanillepudding (1) [G]
Mi. 25.08.	Kraftbrühe mit Markkloßchen [A,I]			Kraftbrühe mit
	Hähnchenbrustfilet "Piccata" (23,4) [A,C,G] Tomaten-Sahnesoße [A,G] Drelli-Nudeln [A,W,C] Blattsalat Honig-Senf-Dressing [J]	Gemüseintopf Brötchen [A]	Butterreis [G]	passiertes Hähnchenbrustfilet "Piccata" (23,4) [A,C,G,I] Bandnudeln [A,W,C] Gemüsesalat passiert [J]
	(kcal: 727,1 / EW: 48,6 / F: 45,7 / KH: 40,1 / BE: 3,3)	(kcal: 468,1 / EW: 24,8 / F: 13,0 / KH: 60,8 / BE: 5,1)	(kcal: 238,1 / EW: 4,3 / F: 4,5 / KH: 44,6 / BE: 3,7)	(kcal: 601,5 / EW: 41,1 / F: 27,4 / KH: 52,9 / BE: 4,4)
	Sahne- Quarkcreme [G]			Sahne- Quarkcreme [G]
Do. 26.08.	Selleriecremesuppe [A,W,G,I]			Selleriecremesuppe
	Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein [A] Butterreis [G] und Tomatensalat Garten-Kräuter-Dressing [J]	Zucchini-Kartoffel-Bratling [A,C,G] Sauerrahmdip (1) [C,G] und Tomatensalat Garten-Kräuter-Dressing [J]	Kartoffelpüree (1,26,3) [G]	Gyros-Geschnetzeltes vom Schwein passiert [A] Reis "natur"
	(kcal: 647,7 / EW: 40,5 / F: 17,9 / KH: 78,3 / BE: 6,5)	(kcal: 705,4 / EW: 22,0 / F: 43,5 / KH: 54,3 / BE: 4,5)	(kcal: 125,8 / EW: 2,7 / F: 0,2 / KH: 28,2 / BE: 2,3)	(kcal: 429,2 / EW: 33,7 / F: 8,0 / KH: 53,1 / BE: 4,4)
	Heidelbeerjoghurt [G]			Heidelbeerjoghurt passiert
Fr. 27.08.	Flädlessuppe mit Gemüse [A,I]			Flädlessuppe mit Gemüse
	Seelachs natur gebraten Butterkartoffeln [G] Karotten-Fenchelgemüse	Semmelknödel hausgemacht [A,C,G] Champignonsahnesoße [A,G,I] Lollo Bionta	Feine Bandnudeln [A,W,C]	Gedünstetes Seelachsfilet passiert [D,G] Butterkartoffeln passiert [G] Karotten-Fenchelgemüse passiert
	(kcal: 477,7 / EW: 39,3 / F: 9,7 / KH: 55,7 / BE: 4,6)	(kcal: 624,2 / EW: 18,8 / F: 35,4 / KH: 57,0 / BE: 4,8)	(kcal: 173,4 / EW: 6,2 / F: 0,6 / KH: 35,1 / BE: 2,9)	(kcal: 451,1 / EW: 26,2 / F: 15,2 / KH: 50,8 / BE: 4,2)
	Mokkapudding [G]			Mokkapudding [G]
Sa. 28.08.				
	Gaisburger Marsch [A,C,I] Röstzwiebel Gekochtes Rindfleisch	Reisbrei [G] Zimt und Zucker Apfelmus (3)		Gaisburger Marsch ,Spätzle, Kartoffel und Röstzwiebel (18) [A,C,G,I] Röstzwiebel
	(kcal: 337,4 / EW: 22,8 / F: 5,5 / KH: 47,5 / BE: 4,0)	(kcal: 609,6 / EW: 15,3 / F: 10,0 / KH: 111,4 / BE: 9,3)	(kcal: / EW: / F: / KH: / BE:)	(kcal: 230,4 / EW: 9,9 / F: 3,8 / KH: 37,8 / BE: 3,2)
	Buttermilch-Dessert- Mango (2) [G]			Buttermilch-Dessert-
So. 29.08.	Kräutercremesuppe [W,G]			Kräutercremesuppe
	Krustenbraten vom Schwein Bratensoße [I] Hausgem. Spätzle [A,C] Euromix Gemüse Mischung	Krautschupfnudeln (3) [A,C] Blattsalat Schnittlauch-Dressing [J]	Salzkartoffeln	Passierter Schweinebraten mit Soße Bauernspätzle [A,C] Passiertes Karottengemüse [G]
	(kcal: 629,1 / EW: 32,8 / F: 25,6 / KH: 64,2 / BE: 5,1)	(kcal: 373,9 / EW: 8,1 / F: 12,5 / KH: 54,5 / BE: 4,5)	(kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8)	(kcal: 402,2 / EW: 22,3 / F: 17,0 / KH: 38,9 / BE: 3,2)
	Götterspeise Tropic			Götterspeise Tropic

Zusatzstoffe:1= mit Farbstoff/2= mit Konservierungsstoff/3= mit Antioxidationsmittel/4= mit Geschmacksverstärker/9= mit Süßungsmittel(n)/18= mit Milcheiweiß/23= mit Stärke/26= mit Jodsalz

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz