

Speiseplan

vom 05.04.2021 bis 11.04.2021

Woche 14

	Fleischgericht1	Vegetarisch 2	Wahlbeilage	Passierte Kost
Mo. 05.04.	Festtagssuppe mit Flädle, Grießklößchen und Gemüse			Festtagssuppe mit
	Lammgulasch [A] Rosmarin-Kartoffel Bohngemüse [G] (kcal: 621,2 / EW: 36,2 / F: 24,5 / KH: 61,4 / BE: 5,1)	Spinatlasagne mit Ricotta [A,W,G,G1] Blattsalat Kräuter- Eier- Dressing (11) [C,J] (kcal: 790,5 / EW: 37,0 / F: 46,5 / KH: 54,4 / BE: 4,5)	Hausgem. Spätzle [A,C] (kcal: 214,8 / EW: 8,4 / F: 3,6 / KH: 37,2 / BE: 3,1)	passiertes Lammgulasch [A] Kartoffelpüree (1,26,3) [G] Bohngemüse [G] (kcal: 587,7 / EW: 32,4 / F: 20,3 / KH: 67,0 / BE: 5,6)
	Erdbeer-Quarkcreme [G]			Erdbeer-Quarkcreme [G]
Di. 06.04.	Karottencremesuppe [G]			Karottencremesuppe
	Schweinerahmbraten Rahmsosse [G] Hausgem. Spätzle [A,C] Blattsalat Kräuter dressing [J] (kcal: 711,7 / EW: 42,2 / F: 27,2 / KH: 72,5 / BE: 6,0)	Käse-Omelette Tomaten-Sugo Butterkartoffeln [G] Blattsalat Kräuter dressing [J] (kcal: 364,6 / EW: 9,1 / F: 12,5 / KH: 52,0 / BE: 4,2)	Kartoffelsalat hausgemacht [A,I,J] (kcal: 178,0 / EW: 3,6 / F: 6,6 / KH: 24,7 / BE: 2,1)	Schweinebraten Bauernspätzle [A,C] Karottensalat (kcal: 459,9 / EW: 25,9 / F: 19,2 / KH: 44,7 / BE: 3,7)
	Pistazienpudding [G]			Pistazienpudding passiert
Mi. 07.04.	Rinderkraftbrühe mit Eierflocken [A,I]			Rinderkraftbrühe mit
	Schweinegeschnetzeltes in Bärlauchsoße [A] Mini Kartoffelknödel Galagemüse (kcal: 489,7 / EW: 38,8 / F: 5,9 / KH: 67,6 / BE: 5,6)	Rahmiges Graupenrisotto mit Gemüse [A,G] Paprika-Sahnesoße [A,G] Blattsalat Sahne-Dressing [G,J] (kcal: 770,4 / EW: 15,1 / F: 48,4 / KH: 66,6 / BE: 5,5)	Hohlnudeln [A,C] (kcal: 126,4 / EW: 4,7 / F: 1,1 / KH: 24,6 / BE: 2,0)	Schweinegeschnetzeltes in Bärlauchsoße passiert [A] Mini Kartoffelknödel passiert [A,I] Galagemüse passiert (kcal: 461,4 / EW: 36,7 / F: 5,9 / KH: 62,7 / BE: 5,2)
	Pfirsichkompott			Pfirsichkompott
Do. 08.04.	Gemüsecremesuppe [W,G]			Gemüsecremesuppe
	Hühner-Frikassee mit Champignons [A,G] Kräuterreis [G] Blattsalat Essig-Öl-Dressing [J] (kcal: 949,1 / EW: 28,3 / F: 62,5 / KH: 66,8 / BE: 5,6)	Nudelaufguss mit Karotten [A,C,G,I] in Kräutersosse [A,G,I] Blattsalat Essig-Öl-Dressing [J] (kcal: 896,2 / EW: 30,2 / F: 59,2 / KH: 59,1 / BE: 4,9)	Salzkartoffeln (kcal: 105,0 / EW: 3,0 / F: 0,2 / KH: 21,7 / BE: 1,8)	Passiertes Hühner-Frikassee [A,G] Reis "natur" (kcal: 679,2 / EW: 19,4 / F: 38,9 / KH: 61,7 / BE: 5,1)
	Kirschjoghurt			Kirschjoghurt passiert
Fr. 09.04.	Kraftbrühe mit Backerbsen [A,I]			Kraftbrühe mit Backerbsen
	Gedünstetes Hokifilet (Seehecht) [D] Dill-Sahnesoße [A,G] Salzkartoffeln Kopfsalat (kcal: 643,9 / EW: 36,7 / F: 29,1 / KH: 56,9 / BE: 4,7)	Feine Bandnudeln [A,W,C] Gemüse "Bolognese" (3) [A,I] Kopfsalat Garten-Kräuter-Dressing [J] (kcal: 438,0 / EW: 13,5 / F: 12,1 / KH: 67,3 / BE: 5,6)	Butterreis [G] (kcal: 238,1 / EW: 4,3 / F: 4,5 / KH: 44,6 / BE: 3,7)	Hokifilet (Seehecht) passiert [D] Dill-Sahnesoße [A,G] Salzkartoffeln Gemüsesalat [J] (kcal: 714,9 / EW: 32,4 / F: 39,8 / KH: 55,6 / BE: 4,6)
	Haselnußpudding [G]			Walnußpudding [G]
Sa. 10.04.				
	Pichelsteiner Eintopf mit Rind-, Schweine- und Lammfleisch, verschiedene Gemüse [A,I] Brötchen [A] (kcal: 480,0 / EW: 28,8 / F: 16,6 / KH: 51,0 / BE: 4,3)	Kaiserschmarrn [A,C,G] Apfelmus (3) Zimt und Zucker (kcal: 678,1 / EW: 21,4 / F: 22,3 / KH: 94,6 / BE: 7,9)		Pichelsteiner Eintopf passiert [A,I] (kcal: 326,5 / EW: 23,9 / F: 15,8 / KH: 19,9 / BE: 1,7)
	Buttermich Gartenfrucht [G]			Buttermich Gartenfrucht
So. 11.04.	Blumenkohlcremesuppe [A,W,G,I]			Blumenkohlcremesuppe
	Kalbsrahmgulasch [A,G] Hausgem. Spätzle [A,C] Vichy-Karotten [G] (kcal: 826,5 / EW: 48,2 / F: 35,6 / KH: 77,5 / BE: 6,5)	Gemüseschnitzel Sauce Hollandaise Butterkartoffeln [G] (kcal: 583,0 / EW: 16,6 / F: 26,9 / KH: 66,1 / BE: 5,5)	Herzogin-Kartoffeln [A,W,C,G] (kcal: 153,4 / EW: 3,9 / F: 1,3 / KH: 31,2 / BE: 2,6)	Kalbsrahmgulasch [A,G] Bauernspätzle [A,C] Vichy-Karotten passiert [G] (kcal: 549,9 / EW: 29,7 / F: 27,3 / KH: 45,7 / BE: 3,8)
	Mousse au Chocolat [C,F,G]			Mousse au Chocolat

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff/3= mit Antioxidationsmittel/11= mit Zuckerart(en) oder Süßstoff(en)/26= mit Jodsalz

Änderungen vorbehalten
Wir verwenden jodiertes Speisesalz