

# Speiseplan für die Woche vom 17. Juni bis 23. Juni 2019

	Menü 1	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe	Menü 2	Allergene	kcal	Zusatz- stoffe
<b>MO</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel dazu Butterreis Götterspeise mit Vanillesoße	21 21 15a,21	510	3	Geschnetzeltes vom Schwein mit Letscho dazu Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße	15 21 15a,21	485	3
<b>DI</b>	Pilzcremesuppe Grießbrei mit Kirschen Frischobst	15a 15	400	3	bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch dazu Graubrot Frischobst	15a,b	440	
<b>MI</b>	Tiegelwurst mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Fruchjoghurt	15c 21	525	2 3	Königsberger Klopse mit Salatbeilage dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	15a,b 21 21	480	3
<b>DO</b>	Gräupcheneintopf mit Kaßlerfleisch dazu Graubrot Pfirsichkompott	15c 15a,b	430	3	Tomatencremesuppe Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker Pfirsichkompott	21 15a,17,21 5	480	3 3 3
<b>FR</b>	marinierter Hering dazu Salzkartoffeln  Birnenkompott	15,17,18	5153	3	Eieromlette mit Rahmchampignon  Birnenkompott	17 21	470	3
<b>SA</b>	Steckrübeneintopf mit Kaßlerfleisch dazu Graubrot Banane	23 15a,b	380		Nudeleintopf mit Hühnerfleisch dazu Graubrot Banane	23 15a,b	370	
<b>SO</b>	Hackbraten (Rind und Schweinefleisch) mit Butterbohnen dazu Petersilienkartoffeln Vanillepudding mit Schokoladensoße	15a,17 21 21	565	3	Kalbsgulasch mit Möhrengemüse dazu Kartoffelpüree Vanillepudding mit Schokoladensoße	15a,23 21 21 21	500	3

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:**

Zur Erklärung der enthaltenen Allergene siehe bitte „Legende Allergene“

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff; 3) Süßungsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) Antioxidationsmittel; 6) Phosphat;  
7) Phenylalaninquelle; 8) geschwefelt; 9) geschwärzt; 10) gewachst

Änderungen unter Vorbehalt



**CARE**  
Service

