



Speisenplan "Kantine und Jugend"

vom 27.05.2019 bis 02.06.2019, 22. KW

Wir wünschen allen Kunden einen guten Appetit! (Änderungen sind vorbehalten!)

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost				
geröstete Grießsuppe ^{4, a, i} Königsberger Klopse ^{a, c} Kapernsoße ^{a, aW, g, 6} Reis Rote Beete Salat Götterspeise ^{2, g, 6} (mS)	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} gelbes Hähnchengeschnetzeltes ^{a, f} Jasminreis Apfelspalten	Minestrone ^{4, 7, i} Bauernsülze KALT 2 Sch. a.60g ^{4, 5, i, j} Remoulade ^{c, g, 6} Kartoffelwürfel ⁹ Rettichsalat Waldfruchtjoghurt ^{g, 6} (mS)	Rinderbouillon ⁱ Kräuterquark ^{g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Gurkensalat Schokopudding ^{7, a, g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Schlemmerfilet Bord. ^{a, d, g, 6} Dillsoße ^{4, a, g, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Karottensalat Tagesdessert ^{g, 6}
31,7 g F 41,2 g K 15,1 g E 533,2 kcal	10,5 g F 66,5 g K 16,6 g E 430,3 kcal	41,3 g F 58,1 g K 35 g E 747,5 kcal	12,5 g F 63,8 g K 38,3 g E 536,1 kcal	39 g F 64,5 g K 49,8 g E 822,9 kcal
Leichte Vollkost				
geröstete Grießsuppe ^{4, a, i} Spinatieromelette ^{7, c, g, i, 6} Sauce Hollandaise ^{4, a, c, g, 6} Salzkartoffeln ⁷ Götterspeise ^{2, g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Seelachsfilet natur ^d Soße/Hollandaise ^{c, g, 6} Karotten Scheiben Dampfkartoffeln ⁷ Apfelspalten	Minestrone ^{4, 7, i} Maccaroniauflauf "Pute" ^{7, a, c, g, 6} Tomatensoße ⁷ Zucchinigemüse Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Rinderbouillon ⁱ Schweinebraten a. 90g Kümmelsoße ³ Rahmschwarzwurzeln ^{4, a, g, 6} feine Bandnudeln ^{a, aW, c} Schokopudding ^{7, a, g, 6} (mS)	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Hähnchen-Medaillon ⁴ Soße Süßsauer ^{3, 4, f} Romanesco Gemüse Reis Tagesdessert ^{g, 6}
33,9 g F 38,6 g K 23,3 g E 581,3 kcal	32,4 g F 47,5 g K 44 g E 664,9 kcal	28,9 g F 46,5 g K 28,3 g E 522,2 kcal	27,3 g F 59,3 g K 38,6 g E 591,8 kcal	22,1 g F 61,8 g K 40,2 g E 620,8 kcal
Vegetarisch				
geröstete Grießsuppe ^{4, a, i} gef.Paprika Schote ^{a, aW, c, f, i, j} Tomatensoße ⁷ Couscous ^a Götterspeise ^{2, g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Gemüsestrudel ^{2, 5, a, c, g, i, 6} Soße/Hollandaise ^{c, g, 6} Apfelspalten	Arabischer Gemüseeintopf ^{7, a, i} Brot ^a Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Rinderbouillon ⁱ Grillkäse ^{a, g} Linsengemüse ^{4, 7} Schokopudding ^{7, a, g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Gemüselasagne ^{a, aW, c, g, i, 6} Tagesdessert ^{g, 6}
14,9 g F 36,8 g K 17,9 g E 323,8 kcal	38,6 g F 77,9 g K 17,6 g E 735 kcal	6,6 g F 68,3 g K 11,5 g E 387,2 kcal	20,7 g F 46,1 g K 21,3 g E 457,5 kcal	25,4 g F 71,5 g K 20,6 g E 589,8 kcal
Pasta Menü				
geröstete Grießsuppe ^{4, a, i} Fischstäbchen ^{a, c, d} Nudelsalat ^{4, 7, a, aW, c, g, i, 6} Tomatenketchup ³ Götterspeise ^{2, g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Erbsengemüse Apfelspalten	Minestrone ^{4, 7, i} Bärlauchsoße ^{4, a, g, 6} Gnocchi ^{a, c} Karottensticks Waldbeercreme ^{g, 6}	Rinderbouillon ⁱ Soße/Napoli /mit Oliven ⁷ Gabelspaghetti ^{a, aW, c} Eisbergsalat ⁷ Kräuterdressing ^{4, c, g, 6} Schokopudding ^{7, a, g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Spanischer Wurstgulasch ^{3, 7} Gabelspaghetti ^{a, aW, c} Gurkenscheiben Tagesdessert ^{g, 6}
38,6 g K 23,3 g E 581,3 kcal 0	66,5 g K 16,6 g E 430,3 kcal 0	58 g K 31,1 g E 725,7 kcal 0	59,6 g K 36,1 g E 582,3 kcal 0	57,4 g K 32,2 g E 557,8 kcal 0
Menü Süß				
geröstete Grießsuppe ^{4, a, i} Eierpfannkuchen-Blaubeer ^{a, c} Vanillesoße ^{g, 6} Götterspeise ^{2, g, 6}	Karottencremesup. ^{7, a, aW, g, 6} Quarkkeulchen ^{a, c, g, 6} Heidelbeersoße Apfelspalten	Minestrone ^{4, 7, i} Hefeklöße ^{a, aW, c, g} Sauerkirschsoße Waldfruchtjoghurt ^{g, 6}	Rinderbouillon ⁱ Kaiserschmarrn/Ros. ^{a, aW, c, g, 6} Apfelvanillesoße ^{g, 6} Schokopudding ^{7, a, g, 6}	Kartoffelcremesuppe ^{4, 7, g, 6} Topfenocken ^{a, c} Erdbeersoße Tagesdessert ^{g, 6}
13,3 g F 72,4 g K 14 g E 415 kcal	12,5 g F 104,8 g K 13,8 g E 594,7 kcal	18,2 g F 116,6 g K 17,3 g E 711,1 kcal	36,1 g F 89,4 g K 25,1 g E 787,1 kcal	27 g F 92,1 g K 19,6 g E 705,3 kcal

Alle Speisen werden in einer Großküche zubereitet und können Spuren von Gluten, Nüssen, Sellerie und Soja enthalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (Zahlen) und Allergene (Buchstaben) hängen auf dem Wohnbereich aus!

(mS) = mit Schweinefleisch