

Speiseplan 2

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2
Mo	Schweinelachsbraten Soße (GW, SE, M, LA) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln (SD) 8,50 €	
kcal/Nährwertangaben	604 kcal 26gF 56gKH 37gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12,13	
Di	Schweinesteak mit Zwiebelsahnesoße und Käse überbacken (M, LA) Kartoffelpüree (M, LA) 8,50€	
kcal/Nährwertangaben	704 kcal 49gF 23gKH 41gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12	
Mi	paniertes Kasslerkotelett (GW,Ei,SL) Rosenkohlgemüse (GW) Salzkartoffeln (SD) 8,50 €	
kcal/Nährwertangaben	625 kcal 31gF 43gKH 42gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,2,3,13	
Do	Kohlroulade (Schwein) (GW, SO) Soße (GW, SO, M, LA) Salzkartoffeln (SD) 8,50 €	Kohlrübeneintopf (SL) mit Hühnerfleisch 6,10 €
kcal/Nährwertangaben	646 kcal 31gF 69gKH 20gEW	335 kcal 5gF 30gKH 5gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	2, 13
Fr	Pilzgulasch (Schwein) (GW, M, LA) Rotkohl Salzkartoffeln (SD) 7,30€	
kcal/Nährwertangaben	685 kcal 37gF 57gKH 28gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	2,6	
Sa	Chili con Carne (Rind) Reis Weißkohlröhkost 8,50 €	
kcal/Nährwertangaben	625 kcal 26gF 66gKH 31gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	2	
So	Schweineschnitzel paniert (GW, Ei) Mischgemüse zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD) 8,50 €	
kcal/Nährwertangaben	564 kcal 26gF 57gKH 25gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12, 13	

mit: (1) Konservierungsstoffen; (2) Antioxidationsmittel;
(3) Geschmacksverstärker; (4) Süßungsmittel; (5) Süßungsmitteln;
(6) einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) einer Zuckerart und Süßungsmitteln;
(8) Zuckerarten und Süßungsmittel; (10) enthält eine Phenylalaninquelle;
(12) Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) Phosphat; (19) Milcheiweiß;
(23) Pflanzeneiweiß; (24) Stärke (bei tierischen LM)

mit: (G) Glutenhaltiges Getreide*; (LA) Lactose; (M) Milch; (Ei) Eier, (F) Fisch;
(SL) Sellerie; (SE) Senf; (SF) Schalenfrüchte; (SO) Soja; (K) Krebstiere;
(LU) Lupine; (E) Erdnuss; (SS) Sesamsamen; (SD) Schwefeldioxid und Sulfide
*GW – Weizen, GR – Roggen, GG – Gerste, GH – Hafer, GD – Dinkel, GK – Kamut