

## Speiseplan 3

gültig ab: 21. Oktober 2024

(alle Angaben unter Vorbehalt von kurzfristigen Änderungen)

	Gericht 1	Gericht 2
<b>Mo</b>	Boulette (Schwein) (GW, SE) Kohlrüben zum Überfüllen (GW) Salzkartoffeln (SD) <b>9,20 €</b>	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch (GW,SL,Ei) <b>6,60 €</b>
kcal/Nährwertangaben	632 kcal 37gF 49gKH 28gEW	473 kcal 5gF 71gKH 35gEW
Zusatzstoffe/Allergene	13	2
<b>Di</b>	Rindersauerbraten (SE) Soße (GW, M, LA, SE,) Kaisergemüse (M, LA) Salzkartoffeln <b>9,20 €</b>	Linseneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) (SL) <b>7,80 €</b>
kcal/Nährwertangaben	573 kcal 27gF 47gKH 35gEW	436 kcal 10gF 55gKH 31gEW
Zusatzstoffe/Allergene	12	1,2,13
<b>Mi</b>	Bratwurst (Schwein) (SE, SL) Bayrisch Kraut (GW) Salzkartoffeln (SD) <b>6,60 €</b>	
kcal/Nährwertangaben	753 kcal 47gF 56gKH 24gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	2, 3, 6, 13	
<b>Do</b>	Rindfleischstreifen in leichter Meerrettichsoße (GW, M, LA, SD) <b>9,20 €</b> Brokkoli (M, LA) Salzkartoffeln	Grüne Bohneneintopf (SL) <b>6,60 €</b>
kcal/Nährwertangaben	492 kcal 23gF 42gKH 28gEW	300 kcal 10gF 25gKH 18gEW
Zusatzstoffe/Allergene	2,13	
<b>Fr</b>	Hähnchenschnitzel (GW) Champignon z.Ü Salzkartoffeln <b>9,20 €</b>	
kcal/Nährwertangaben	387 kcal 13gF 36gKH 26gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	12	
<b>Sa</b>	gedünsteter Fisch in Petersiliensoße (GW,M,LA,F) Salzkartoffeln (SD) Senfgurken <b>9,20 €</b>	
kcal/Nährwertangaben	400 kcal 12gF 37gKH 31gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	2,4,13	
<b>So</b>	Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" (GW, M, LA, SE) grüne Bohnen (M, LA) Salzkartoffeln (SD) <b>9,20 €</b>	
kcal/Nährwertangaben	620 kcal 34gF 50gKH 32gEW	
Zusatzstoffe/Allergene	1,4,12,13	

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