

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Kohlroulade (Schwein) ^{A, L} Zwiebel-Specksoße ^{2, 3} Kartoffeln frisches Obst	962,3 kcal 4011,9 kJ	Putengulasch mit ^{A, D} Erbsen und Möhren Nudeln ^{A, L} frisches Obst	608,1 kcal 2554,3 kJ	Veg. Frühlingsrolle ^{5, A, L, H, C} Chinagemüse ^{A, H} Basmati-Reis frisches Obst	745,8 kcal 3136,1 kJ
Dienstag	Szegediner Gulasch ^{A, D} Salzkartoffeln Salat vom Buffet ^{3, F} Apfeljoghurt mit Granatapfel ^{3, D}	571,8 kcal 2415,2 kJ	Lachslasagne an ^{A, D} Senf-Dillsoße ^{A, D, C, M} Salatbeilage ^{3, F} Apfeljoghurt mit Granatapfel ^{3, D}	810,5 kcal 3398,8 kJ	Salatteller mit Mozzarellasticks ^{A, L, D} und gebackene Falafel ^{A, L} Salsa Mehrkornbaguette ^{A, L, D} Apfeljoghurt mit Granatapfel ^{3, D}	851,1 kcal 3573,1 kJ
Mittwoch	Hähnchenkeule auf Gemüserais Geflügeljus ^{A, D} Pistaziencreme ^{D, J}	836,5 kcal 3498,7 kJ	Kalbfleisch-Frikadelle mit ^{A, L, M} gestovten Möhren und ^D Kartoffelpüree ^D Pistaziencreme ^{D, J}	617,2 kcal 2588,8 kJ	Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse ^{A, L, D} Pistaziencreme ^{D, J}	665,3 kcal 2791,3 kJ
Donnerstag	Gulaschsuppe vom Rind ^D Baguette ^{A, L, D} frisches Obst	557,8 kcal 2330,6 kJ			Wokgemüse mit Tofu ^{A, H} Basmati-Reis frisches Obst	522,6 kcal 2195,5 kJ
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Änderung vorbehalten!

**Legende der
Zusatzstoffe und
Allergen-Gruppen**
**Legende der
Inhaltsstoffe**

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Energie (kcal)
Energie (kJ)

kcal
kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 16.09.2019

Bis: 22.09.2019

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Texas-Hacksteak ^{A, L} Paprikasoße ^{A, D} Farmergemüse Schwenkkartoffeln frisches Obst	598,9 kcal 2512,3 kJ	Reispfanne mit Hähnchen und Gemüseallerlei ^{A, H} frisches Obst	674,1 kcal 2833,5 kJ	Pellkartoffeln Radieschenquark ^D Salatbeilage ^{3, F} frisches Obst	422,1 kcal 1768,7 kJ
Dienstag	Rinderbraten Bratensoße ^{A, D, C} Mischgemüse Kartoffeln Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^D	583,9 kcal 2452,4 kJ	Lammfleisch auf Ofengemüse mit cremiger Polenta ^D Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^D	859,5 kcal 3601,2 kJ	Kartoffelpizza mit Sauerrahm und ^{A, D} Rucola Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^D	774,2 kcal 3237,6 kJ
Mittwoch	Fleischkäse an ³ Rahmkrautsalat ^{A, D} Bratkartoffeln Fruchtquark ^D	934,9 kcal 3916,9 kJ	Vegane Quinoa Bowl mit Sojageschnetzeltem ^H Ofengemüse mit Kartoffeln Fruchtquark ^D	701,7 kcal 2945,6 kJ	Pikant gefüllte Pfannkuchen ^{A, L, D} mit körnigem Frischkäse ^D Tomaten ^D Fruchtquark ^D	611,4 kcal 2557,6 kJ
Donnerstag	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch ^D Baguette ^{A, L, D} Eisdessert ^{1, A, D, H}	779,7 kcal 3260,1 kJ	Kabeljau an ^K Orangen-Fenchel-Soße ^{A, D} Penne ^A Eisdessert ^{1, A, D, H}	563,4 kcal 2367,4 kJ	Veg. Steakly ^{A, L, H} Soße ^D Blumenkohl Kartoffelpüree ^D Eisdessert ^{1, A, D, H}	693 kcal 2916,9 kJ
Freitag	Hähnchenschnitzel ^{A, L} Currysoße ^{A, D, M} Risi Bisi Salat vom Buffet ^{3, F} frisches Obst	679,5 kcal 2863,8 kJ			Gemüseglasch ^D Basmati-Reis frisches Obst	482,4 kcal 2035,7 kJ
Samstag	Chilli con carne ³ Kartoffelecken Sour Creme ^D Obstsalat	809,9 kcal 3395,6 kJ			Tortelini-Auflauf ^{A, L, D} Käsesauce ^{A, D} Salat vom Buffet ^{3, F} Obstsalat	868,2 kcal 3646,1 kJ
Sonntag	Rinderroulade ^{2, 3, M} Soße ^{A, D, C} Rotkohl ^D Serviettenknödel ^{A, L, D} Apfelkuchen ^{A, L, D}	922,3 kcal 3853,6 kJ			Broccoli-Nuss-Ecke ^{A, L, J} Soße ^{A, D, C} buntes Gemüse Kartoffeln Apfelkuchen ^{A, L, D, J}	616,3 kcal 2593,6 kJ

Anderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Hähnchenkeule^M Ratatouille Butterreis^D frisches Obst	760,8 kcal 3189,6 kJ	Eieromelette mit^{L, D} Blattspinat und^{A, D} Kartoffeln frisches Obst	429,8 kcal 1803,2 kJ	Gemüsebowl mit Mozzarellasticks und^{A, D, H} Tomaten-Bulgur^A Vinaigrette^{3, F} frisches Obst	841,4 kcal 3526,6 kJ
Dienstag	Krustenbraten an^{2, 3, 4} Bayrisch Kraut und Laugenknödel^{A, L} Apfelküchlein mit Vanillesoße^{A, L, D}	876,2 kcal 3660,6 kJ	Hendlbrust mit Pilzragout und^D Kartoffel-Selleriestampf^{D, C} Apfelküchlein mit Vanillesoße^{A, L, D}	801,8 kcal 3365 kJ	Allgäuer Käsespätzle mit^{A, L, D} Feldsalat mit Kartoffeldressing^{L, D, M} Apfelküchlein mit Vanillesoße^{A, L, D}	993,2 kcal 4168,8 kJ
Mittwoch	Schnittbohneintopf mit Rindfleisch^C Brötchen^{A, I} Milchreis^D	670,7 kcal 2816,9 kJ	Zweierlei Fischröllchen auf Bandnudeln^{A, L} Limonensoße^{A, D} Salat vom Buffet^{3, F} Milchreis^D	855,3 kcal 3587 kJ	Zwiebelkuchen^{A, L, D} Salat vom Buffet^{3, F} Milchreis^D	722,1 kcal 3023,6 kJ
Donnerstag	Paprikagulasch vom Schwein^D Macaire-Kartoffeln^L Salat vom Buffet^{3, F} Vanillecreme mit Beeren^D	659 kcal 2776,2 kJ	Gefüllte Putenbrust^D Sommergemüse Kräuterkartoffeln Vanillecreme mit Beeren^D	503,2 kcal 2123,2 kJ	Kürbis-Risotto mit^{3, D, C, F} gebratenen Räuchertofu^{A, H} Vanillecreme mit Beeren^D	618,2 kcal 2602,7 kJ
Freitag	Gefüllte Paprikaschote^{A, L} Paprikarahmsoße^{A, D} Kräuterreis^D frisches Obst	668,3 kcal 2808,7 kJ	Blaubeerpfannkuchen^{A, L, D} Vanillesoße^D frisches Obst	403,8 kcal 1703,5 kJ	Veg.Paprikarahmschnitzel^{L, D, H} Pommes Frites^M frisches Obst	543 kcal 2292,4 kJ
Samstag	Geflügelragout mit^{A, D} buntem Gemüse^D Nudeln^A Cappucinocreme^D	834,9 kcal 3505,7 kJ			Veg. Frühlingsrolle mit^{5, A, L, H, C} Salsa Basmati-Reis Cappucinocreme^D	575,7 kcal 2414,4 kJ
Sonntag	Gekochtes Rindfleisch mit^C Gemüsebouquet Meerrettichsoße^{A, D} Salzkartoffeln Joghurt-Schnitte^{A, L, D}	684,4 kcal 2870,8 kJ			Gemüse-Quiche mit^{A, L, D, C} Kräuterdipp^D Salatbeilage^{3, F} Joghurt-Schnitte^{A, L, D}	844,4 kcal 3536,3 kJ

Anderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig

A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Energie (kcal)

kcal

Energie (kJ)

kJ