



## Klatsch und Tratsch

### Speiseplan vom 24.02.2025 - 02.03.2025

Tag	A Essen	B Essen
<b>Montag, 24.02.2025</b>	Grießsuppe <sup>A,A1</sup> Szegeburger Gulasch <sup>A,A1</sup> Kartoffeln <sup>12</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,19,G1,G</sup> 538 kcal, 7,7 g Fett, 86,5 g KH, 25 g Eiweiß	Grießsuppe <sup>A,A1</sup> Makkaroni mit Meeresfrüchten <sup>A,A1,C</sup> Weißweinsauce <sup>13,19,G1,G,L</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,19,G1,G</sup> 795 kcal, 29,3 g Fett, 106,4 g KH, 20,1 g Eiweiß
<b>Dienstag, 25.02.2025</b>	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Hähnchenschnitzel <sup>A,A1,D,G,J</sup> Salzkartoffeln <sup>12</sup> Eissalat 190 kcal, 4,2 g Fett, 31,9 g KH, 4,7 g Eiweiß	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Omas Senfeier <sup>A,A1,C,G,J</sup> Salzkartoffeln <sup>12</sup> Eissalat 665 kcal, 47,2 g Fett, 37,4 g KH, 20,8 g Eiweiß
<b>Mittwoch, 26.02.2025</b>	Markklößchensuppe <sup>A,A1,A2,C,G,I</sup> Currywurst <sup>1,2,6a,16,A,A1,J</sup> Pommes Blattsalat 825 kcal, 16,5 g Fett, 50,2 g KH, 9 g Eiweiß	Markklößchensuppe <sup>A,A1,A2,C,G,I</sup> Lauchrahmgemüse <sup>A,A1,G1,G</sup> Petersilienkartoffeln <sup>12</sup> Blattsalat 445 kcal, 24,2 g Fett, 43,2 g KH, 11,7 g Eiweiß
<b>Donnerstag, 27.02.2025</b>	Kürbiscremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Hackbraten <sup>A,A1,C,J</sup> Gemüsereis <sup>l</sup> Zigeunersoße <sup>A,A1</sup> Bohnensalat 604 kcal, 27,6 g Fett, 57,6 g KH, 27,9 g Eiweiß	Kürbiscremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Gemüselasagne <sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup> Bohnensalat 529 kcal, 23,8 g Fett, 60,4 g KH, 14,3 g Eiweiß
<b>Freitag, 28.02.2025</b>	Sternchennudelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Seelachsgebäck <sup>A,A1,D,G,J</sup> Kartoffelgurkensalat <sup>J</sup> 407 kcal, 13,9 g Fett, 45,3 g KH, 23,5 g Eiweiß	Sternchennudelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Käsespätzle <sup>19,A,A1,G1,C,G</sup> Gurkensalat <sup>2,A,A1,C,I</sup> 679 kcal, 20,4 g Fett, 93,5 g KH, 28,1 g Eiweiß
<b>Samstag, 01.03.2025</b>	Blumenkohlcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Speckknödel <sup>1,2,A,A1,A5,G1,C,G</sup> Bratensoße <sup>12,A,A1,I</sup> Sauerkraut Karamellpudding <sup>G1,G</sup> 657 kcal, 16,1 g Fett, 72,9 g KH, 17,4 g Eiweiß	Vegetarische Minestrone <sup>A,A1,C,I</sup> Karamellpudding <sup>G1,G</sup> 242 kcal, 4,4 g Fett, 41,3 g KH, 7,6 g Eiweiß
<b>Sonntag, 02.03.2025</b>	Selleriecremesuppe <sup>13,19,G1,G,I,L</sup> Jägerbraten Kräuterspätzle <sup>A,A1,C</sup> Schwammelsoße <sup>13,A,A1,G,L</sup> 500 kcal, 7,8 g Fett, 42,4 g KH, 12,2 g Eiweiß	Selleriecremesuppe <sup>13,19,G1,G,I,L</sup> Topfenpalatschinken <sup>A,A1,G1,C,G</sup> Vanillesoße <sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,G1,C,G,H,H1,H2,H3,H7</sup> 429 kcal



Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

**Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 - 224**