



## Vorbereitung auf den Winter



### Speiseplan vom 04.11.2024 - 10.11.2024

Tag	A Essen	B Essen
<b>Montag, 04.11.2024</b>	Grießsuppe <sup>A,A1</sup> Szededinger Gulasch <sup>A,A1</sup> Kartoffeln <sup>12</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,19,G1,G,L</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> Weißweinsoupe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Rote Beete Salat <sup>2,13,19,G1,G,L</sup>  795 kcal, 29,3 g Fett, 106,4 g KH, 20,1 g Eiweiß
<b>Dienstag, 05.11.2024</b>	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Hähnchenschnitzel Salzkartoffeln <sup>12</sup> Eissalat  190 kcal, 4,2 g Fett, 31,9 g KH, 4,7 g Eiweiß	Tomatencremesuppe <sup>A,A1</sup> Gemüserisotto <sup>1,C,G</sup> Parmesan <sup>1,C,G</sup> Eissalat  499 kcal, 11,1 g Fett, 64,7 g KH, 13,1 g Eiweiß
<b>Mittwoch, 06.11.2024</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, 07.11.2024</b>	Kürbiscremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Hackbraten <sup>A,A1,C,J</sup> Gemüsereis <sup>I</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> Gemüselasange <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, 08.11.2024</b>	Sternchennudelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Geb. Seelachs <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>  687 kcal, 21,2 g Fett, 93,2 g KH, 28,7 g Eiweiß
<b>Samstag, 09.11.2024</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>  660 kcal, 16,4 g Fett, 72,8 g KH, 17,6 g Eiweiß	Vegetarische Minestrone <sup>A,A1,C,I</sup> Karamellpudding <sup>G1,G</sup>  240 kcal, 4,5 g Fett, 41 g KH, 7,7 g Eiweiß
<b>Sonntag, 10.11.2024</b>	Selleriecremesuppe <sup>13,19,G1,G,I,L</sup> Jägerbraten Kräuterspätzle <sup>A,A1,C</sup> Schwammerlsoße <sup>13,A,A1,G,L</sup>  490 kcal, 7,7 g Fett, 42,1 g KH, 10,1 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, 12 g Fett, 61,4 g KH, 16,8 g Eiweiß



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 Gersteuerzeugnisse; (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 SO2 angegeben

Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 - 224