



## Mittagspeiseplan für die Woche vom 27.04.2020 bis 03.05.2020

	Vollkost - Menü I	Leichte Vollkost - Menü II	Nachtsch
<b>Montag</b> <b>27.04.20</b>	<b>Putenschnitzel mit Wedges, Gemüse und Soße</b> 2, 3, 8, a, h, j <del>458 kcal</del>	<b>Grießbrei mit Zimt und Zucker</b> 2, 3, 6, 4, h, j <del>458 kcal</del>	<b>Fruchtjoghurt</b>
<b>Dienstag</b> <b>28.04.20</b>	<b>Spaghetti Bolognese und Salat</b> 1, 2, 3, h, <del>473 kcal</del>	<b>Frikadellen mit Kartoffelpüree, Zwiebelsoße und Salat</b> 1, 7, b, e, j <del>319 kcal</del>	<b>Griespudding</b>
<b>Mittwoch</b> <b>29.04.20</b>	<b>Bratwurstschnecke mit Sauerkraut Püree und Soße</b> 7, a, b, f, h, j <del>461 kcal</del>	<b>Chili con Carne mit Reis</b> 2, 3, 6, 7, 8, b, e, h, j <del>359 kcal</del>	<b>Dunst-Pfirsich</b>
<b>Donnerstag</b> <b>30.04.20</b>	<b>Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Salat</b> 2, 3, 8, a, e, j <del>422 kcal</del>	<b>Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree</b> 1, 2, 3, h, <del>454 kcal</del>	<b>Frischobst</b>
<b>Freitag</b> <b>01.05.20</b>	<b>Fischfilet Bordelaise mit Salzkartoffeln und Kräutersoße</b> 2, 3, 10, b, e, j <del>379 kcal</del>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> 1, 7, b, e, j <del>384 kcal</del>	<b>Cremespeise</b>
<b>Samstag</b> <b>02.05.20</b>	<b>Blutwürstchen mit Püree und Sauerkraut</b> 2, 3, 8, a, e, j <del>354 kcal</del>	<b>Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel</b> 1, 2, 3, h, <del>390 kcal</del>	<b>Quarkspeise</b>
<b>Sonntag</b> <b>03.05.20</b>	<b>Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree</b> 1, 2, a, b, e, j, <del>365 kcal</del>	<b>Kräuterbraten mit Salzkartoffel, Kaisergemüse und Soße</b> 1, 2, 3, 7, 8, b, h, j <del>404 kcal</del>	<b>Orangen Mousse</b>

### Zusatzstoffe

1 Glutenhaltig, 2 Milchprodukte, 3 Eier, 4 Soja, 5 Erdnüsse, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 10 Fisch, 11 Sesamsamen, Schwefeldioxid u. Sulfite, 12 Lupinen  
a Farbstoff, b Konservierungsstoff, c Nitritpökelsalz, d geschwefelt, e geschwärzt, g Phosphat, h Geschmacksverstärker, i gewachst, j Süßungsmittel, m kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

Änderungen vorbehalten

Ihr  
Küchen-  
Team  
wünscht  
"Guten  
Appetit"