

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

## Speisekarte vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 (KW 17)

KW 17	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 22.04.2024	<input type="checkbox"/> Schweinebraten mit Bratensauce, Kartoffeln und Brokkoligemüse <sup>2,a1,g,i,j</sup> Joghurtbecher <sup>*,g</sup> 469 kcal	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Rindfleisch <sup>30,5,a1,g,i,j</sup> Joghurtbecher <sup>*,g</sup> 0 kcal
<b>Dienstag</b> 23.04.2024	<input type="checkbox"/> Hähnchenrahmgulasch mit Nudeln und Leipziger Allerlei <sup>30,a1,g,i,j</sup> Quarkdessert <sup>*,8,g,h1-h9</sup> 546 kcal	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomate Mozzarella, Kräuterquark und Blattsalat <sup>2,30,31,6,a1,c,g,j</sup> Quarkdessert <sup>*,8,g,h1-h9</sup> 520 kcal
<b>Mittwoch</b> 24.04.2024	<input type="checkbox"/> Schweinehaxe mit Zwiebelsauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut <sup>2,5,a1,f,g,i,j</sup> frisches Obst 365 kcal	<input type="checkbox"/> Tofu- Gemüse- Curry dazu Reis <sup>2,30,31,8,a1,g,i,j</sup> frisches Obst 455 kcal
<b>Donnerstag</b> 25.04.2024	<input type="checkbox"/> Rinderhacksteak mit Sauce, dazu Salzkartoffeln und Lauchgemüse <sup>2,30,a1,g,i,j</sup> Joghurtbecher <sup>*,g</sup> 350 kcal	<input type="checkbox"/> Buntes Pfannengemüse mit Käsesauce und Salzkartoffeln <sup>30,31,5,a1,a3,c,g,i</sup> Joghurtbecher <sup>*,g</sup> 576 kcal
<b>Freitag</b> 26.04.2024	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit grüne Nudeln und frischer Gurkensalat <sup>a1,c,g,i,j</sup> Quarkdessert <sup>*,8,g,h1-h9</sup> 540 kcal	<input type="checkbox"/> Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensauce, und Kartoffelpüree <sup>2,30,31,a1,c,f,g,i,j</sup> Quarkdessert <sup>*,8,g,h1-h9</sup> 433 kcal
<b>Samstag</b> 27.04.2024	<input type="checkbox"/> gebratenes Seelachsfilet mit Kartoffelgratin und Cordial-Gemüse <sup>2,30,a1,c,d,g,i,j</sup> frisches Obst 674 kcal	<input type="checkbox"/> Germknödel mit heißen Kirschen und Vanillesauce <sup>30,31,8,a1,g</sup> frisches Obst 526 kcal
<b>Sonntag</b> 28.04.2024	<input type="checkbox"/> Burgunderbraten in Sauce, mit Kartoffelpüree und Endiviensalat <sup>2,30,a1,g,i,j</sup> Cremebecher <sup>*,8,g,h1-h9</sup> 357 kcal	

Die Angaben über die Inhaltstoffe in den Speisen beruhen auf den Informationen der Hersteller und der Lieferanten. Bitte beachten Sie auch, dass geringfügige Spuren Allergene Stoffe durch die Erzeugung, Transport und Lagerung von uns bezogener Rohstoffe und zuvor auf denselben Produktionsanlagen hergestellte Produkten nicht auszuschließen sind. Änderungen vorbehalten!

Legende: \*=Das Dessert kann Erzeugnisse von a - n enthalten, 2=enthält Antioxidationsmittel, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 8=enthält Süßungsmitteln, 30=geeignet für die Glaubensgemeinschaft mit moslemischen Hintergrund, 31=Vegetarische Kost, a1=enthält Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, a3=enthält Glutenhaltiges Getreide wie Gerste, c=enthält Eier, d=enthält Fisch, f=enthält Soja, g=enthält Milch (einschließlich Laktose), h1-h9=kann Schalenfrüchte von h1 bis h9 enthalten, i=enthält Sellerie, j=enthält Senf