

## Speiseplan für die Woche vom 03.02.2025 – 07.02.2025

<b>Montag</b>	Gericht 1*	Eieromelette mit Champignons und Kartoffelpüree 2251 kJ, 538 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I, L); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 2	Nudeln Carbonara (feine Kochschinken- und Gemüsewürfel in Bechamelsoße) 3439 kJ, 822 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Bratwurst (Schweinefleisch), Kartoffelsalat 3184 kJ, 761 kcal (2, 7, A1, C, I, J)	
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1*	Hackfleischbällchen (Schweine- und Rindfleisch) mit Letscho und Butterreis 2347 kJ, 561 kcal (1, 2, 3, A1, C, G, I, J, L)	
	Gericht 2	paniertes Seelachsfilet mit Kräutersoße, Erbsen und Kartoffeln 2510 kJ, 600 kcal (1, 3, A1, D, G, I, J)	
	Gericht 3	Putengulasch mit Kartoffeln 1163 kJ, 278 kcal (1, A1, G, I, J)	
	Dessert	Heidelbeerjoghurt 372 kJ, 89 kcal (1, G)	
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1	Rinderroulade mit Soße, Apfelrotkohl, Kartoffeln 2787 kJ, 666 kcal (1, 2, 3, 10, A1, G, I, J)	
	Gericht 2*	Eierragout mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln 1586 kJ, 379 kcal (1, 3, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Möhren-Apfel-Salat 264 kJ, 63 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Salatteller mit Blattsalaten, Radieschen, Gurke, Tomate und Hähnchenbruststreifen 2305 kJ, 551 kcal (3)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	Clementine 402 kJ, 96 kcal	

## Speiseplan für die Woche vom 03.02.2025 – 07.02.2025

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1	Schweineschnitzel mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2310 kJ, 552 kcal (1, A1, G)	
	Gericht 2*	Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Möhren), Reis 1393 kJ, 333 kcal (1, A1, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 3	Serbischer Bohneneintopf (u. a. Bohnen, Kartoffeln, Suppengemüse) mit Kasselerwürfeln (Schweinefleisch) 2092 kJ, 500 kcal (2, 3, I, J)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	
<b>Freitag</b>	Gericht 1	Kohlrübeneintopf mit Rauchfleisch (Schweinefleisch) 828 kJ, 198 kcal (I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 2	Hühnerbrühe mit Sellerie und Karotten, Muschelnudeln 577 kJ, 138 kcal (3, I)	Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4)
	Gericht 3*	Wildgulasch mit Pilzen, Kartoffeln 1695 kJ, 405 kcal (1, 2, 3, A1, G, J)	
	Dessert	Nuss-Nougat Pudding 824 kJ, 197 kcal (H2, G)	



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit \* gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.

**Nur auf Vorbestellung erhältlich:** laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch.