

Speiseplan für die Woche vom 25.11.2024 – 29.11.2024

| | | | |
|-----------------|------------|---|--|
| Montag | Gericht 1* | Gulasch (Schweine- und Rindfleisch) mit Nudeln 2674 kJ, 639 kcal (1, 10, A1, G, I, J, L) | |
| | Gericht 2 | gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch | Grieß mit Sauerkirschen 1326 kJ, 317 kcal (1, 3, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch |
| | Gericht 3 | gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch | Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Butter 1318 kJ, 315 kcal (G); ovo-lacto-vegetarisch |
| | Dessert | Apfel 410 kJ, 98 kcal (12) | |
| Dienstag | Gericht 1* | Chinapfanne süß sauer (Mungobohnenkeimlinge, Porree, Bambus, Paprika, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen, Reis 1674 kJ, 400 kcal (1, 3, 7, A1, F, G, I) | |
| | Gericht 2 | Fleischbällchen (Schweine- und Rindfleisch) mit Käsesahnesoße, Kartoffeln 1849 kJ, 442 kcal (1, A1, C, G, I) | Weißkrautsalat 121 kJ, 29 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch |
| | Gericht 3 | Schweineschnitzel mit Champignons und Pommes Frites 3008 kJ, 719 kcal (1, 2, 3, A1, G, I, L) | |
| | Dessert | Pfirsich-Maracujajoghurt 360 kJ, 86 kcal (1, 3, 10, G) | |
| Mittwoch | Gericht 1* | Schweinerückenbraten mit Thymianrahmsauce, Leipziger Allerlei (u. a. Erbsen, Möhren, Spargel), Kartoffeln 2895 kJ, 692 kcal (1, A1, G, I, J) | |
| | Gericht 2 | Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Möhren) mit Gnocchi 1092 kJ, 261 kcal (1, A1, G); ovo-lacto-vegetarisch | |
| | Gericht 3 | gebackenes Seelachsfilet, Remouladensoße und Bratkartoffeln 2946 kJ, 704 kcal (2, 3, 10, A1, C, D, G, J) | |
| | Dessert | Banane 682 kJ, 163 kcal | |

Speiseplan für die Woche vom 25.11.2024 – 29.11.2024

| | | | |
|-------------------|------------|--|--|
| Donnerstag | Gericht 1* | Kohl-Hackfleisch-Pfanne (Schweine- und Rindfleisch), Kartoffeln 2481 kJ, 593 kcal (1, A1, G, J) | |
| | Gericht 2 | Wildlachsragout mit gedünsteten Zucchini, Reis 1322 kJ, 316 kcal (1, 3, A1, D, F, G, I) | Eisbergsalat mit Tomate 100 kJ, 24 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch |
| | Gericht 3 | Brokkoli-Nussecke, Mischgemüse (Erbsen, Möhren), Kartoffeln 2289 kJ, 547 kcal (1, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch | |
| | Dessert | H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G) | |
| Freitag | Gericht 1* | Pichelsteiner Eintopf (u. a. Rind- und Schweinefleisch, Wirsing, Weißkohl, Möhren) 1297 kJ, 310 kcal (I) | Vollkornbrot 247 kJ, 59 kcal (2, A1, A4) |
| | Gericht 2 | Kartoffelsuppe (u. a. Sellerie, Möhren) 1284 kJ, 307 kcal (2, 3, I); ovo-lacto-vegetarisch | Vollkornbrot 167 kJ, 40 kcal (2, A1, A4) |
| | Gericht 3 | Kasselerbraten (Schweinefleisch) in Rahmsoße, Sauerkraut, Kartoffeln 2531 kJ, 605 kcal (1, 2, 3, A1, G, I, J) | |
| | Dessert | Rote Grütze mit Vanillesoße 251 kJ, 60 kcal (1, A1, 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.