



## Speiseplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 31.03.2025</b>	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane 571 kcal, 2404 kJoule	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Banane 571 kcal, 2404 kJoule	Wirsingroulade <sup>g1,g,j</sup> Salzkartoffeln Banane 477 kcal, 1980 kJoule
	<b>Dienstag, 01.04.2025</b>	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 634 kcal, 2686 kJoule	Gulasch vom Schwein <sup>4,12,a,a1,j</sup> Rotkohl <sup>2</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g1,g</sup> 611 kcal, 2558 kJoule
<b>Mittwoch, 02.04.2025</b>	Lasagne <sup>6,a,a1,g1,g</sup> Apfel 882 kcal, 3692 kJoule	Königsberger Klopse <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Rote Beete <sup>4</sup> Apfel 714 kcal, 2964 kJoule	Lasagne <sup>6,a,a1,g1,g</sup> Apfel 882 kcal, 3692 kJoule
	<b>Donnerstag, 03.04.2025</b>	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 521 kcal, 2174 kJoule	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Gurkensalat Fruchtquark <sup>g1,g</sup> 4976 kcal, 20871 kJoule
<b>Freitag, 04.04.2025</b>	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> Wiener <sup>1,2,16,i,j</sup> Birne 302 kcal, 1264 kJoule	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> (ohne Fleischeinlage) Birne 161 kcal, 676 kJoule	Schmorbraten vom Schwein Bratensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Bohngemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Birne 785 kcal, 3270 kJoule
	<b>Samstag, 05.04.2025</b>		Hähnereintopf mit Nudeln <sup>a,a1,c,i</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup> 571 kcal, 2411 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat  
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



### Speiseplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Sonntag, 06.04.2025</b>			<b>Kasseler Braten</b> <sup>1,2,12,i</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a,a1,g1,g</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>1,2,16</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Vanillepudding mit Sahne</b> <sup>9,10,12,g1,g</sup>
			642 kcal, 2700 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat  
 Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse