



## Speiseplan vom 18.11.2024 - 24.11.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 18.11.2024</b>	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Kirschsuppe Banane	Hefeklöße <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> Banane	Leberkäse (gebraten) <sup>1,2,16</sup> Bayrisch Kraut <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Banane
	495 kcal, 2093 kJoule	629 kcal, 2661 kJoule	479 kcal, 1987 kJoule
<b>Dienstag, 19.11.2024</b>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>	Brathering <sup>3,a,a1,c,d,j</sup> Speck und Zwiebeln <sup>1,2,12,16</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Blattsalat mit Karotten <sup>2,12,13,l</sup> Grießdessert <sup>a,a1,g1,g</sup>
	719 kcal, 2995 kJoule	719 kcal, 2995 kJoule	902 kcal, 3755 kJoule
<b>Mittwoch, 20.11.2024</b>	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Brokkoli Salzkartoffeln Birne	Geb.Seelachsfilet <sup>d</sup> Petersiliensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Brokkoli Reis Birne	Kesselgulasch <sup>4,j</sup> Brötchen <sup>a,a1</sup> Birne
	4707 kcal, 19751 kJoule	4792 kcal, 20113 kJoule	467 kcal, 1964 kJoule
<b>Donnerstag, 21.11.2024</b>	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Naturjoghurt mit Erdbeerfruchtmas <sup>g1,g</sup>	Gekochtes Ei <sup>c</sup> Spinat <sup>a,a1</sup> Kartoffelstampf <sup>g1,g</sup> Naturjoghurt mit Erdbeerfruchtmas <sup>g1,g</sup>	Wurstgulasch <sup>1,2,16,a,a1,i,j,S</sup> Penne Nudeln <sup>a,a1</sup> Kirschjoghurt <sup>g1,g</sup>
	494 kcal, 2067 kJoule	494 kcal, 2067 kJoule	1269 kcal, 5344 kJoule
<b>Freitag, 22.11.2024</b>		Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Tomatensoße <sup>12,a,a1</sup> Nudeln Hörnchen <sup>a,a1,c</sup> Apfel	Jägerschnitzel <sup>1,16,a,a1</sup> Porreegemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Apfel
		817 kcal, 3416 kJoule	370 kcal, 1542 kJoule
<b>Samstag, 23.11.2024</b>			Steckrübeneintopf <sup>1,2,i</sup> Fleischeinlage <sup>1,2</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
			422 kcal, 1775 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein  
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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



# DRK Küche Laage

Tel.: 038459 / 669869



## Speiseplan vom 18.11.2024 - 24.11.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Sonntag, 24.11.2024</b>			<b>Kasseler Braten</b> <sup>1,2,12,i</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a,a1,g1,g</sup> <b>Mischgemüse</b> <sup>12,a,a1</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Strudelpudding</b> <sup>12,g1,g</sup>
			1012 kcal, 4234 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein  
 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; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben