



## Speiseplan vom 16.12.2024 - 22.12.2024

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

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
<b>Montag, 16.12.2024</b>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Milchreis mit Zimt und Zucker <sup>g1,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Schweine Cord on Bleu <sup>1,2,a,a1,g1,g</sup> Blumenkohl <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>
	714 kcal, 3007 kJoule	642 kcal, 2706 kJoule	762 kcal, 3189 kJoule
<b>Dienstag, 17.12.2024</b>	Gemüse Eintopf <sup>i</sup> Wiener <sup>1,2,16,i,j</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Erbse Eintopf <sup>1,2,i</sup> Kasseler Würfel <sup>1,2</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	gefüllte Paprikaschote Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	342 kcal, 1431 kJoule	2559 kcal, 10669 kJoule	370 kcal, 1551 kJoule
<b>Mittwoch, 18.12.2024</b>	Gefüllte Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> Apfel	Königsberger Klopse <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Rote Beete <sup>4</sup> Apfel	Gefüllte Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Vanillesoße <sup>12,g1,g</sup> Apfel
	263 kcal, 1113 kJoule	714 kcal, 2964 kJoule	263 kcal, 1113 kJoule
<b>Donnerstag, 19.12.2024</b>	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Eierragout <sup>12,a,a1,c</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>	Schweineschnitzel <sup>a,a1</sup> Rahmchampignon <sup>1,2,g1,g</sup> Salzkartoffeln Fruchtquark <sup>g1,g</sup>
	521 kcal, 2174 kJoule	521 kcal, 2174 kJoule	551 kcal, 2299 kJoule
<b>Freitag, 20.12.2024</b>	Geschmorte Steckrüben mit Hackbällchen <sup>c</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>	Geschmorte Steckrüben mit Hackbällchen <sup>c</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>
	361 kcal, 1515 kJoule	633 kcal, 2637 kJoule	361 kcal, 1515 kJoule
<b>Samstag, 21.12.2024</b>			Hühnereintopf mit Nudeln <sup>a,a1,c,i</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
			571 kcal, 2411 kJoule
<b>Sonntag, 22.12.2024</b>			Kasseler Braten <sup>1,2,12,i</sup> Bratensoße <sup>a,a1,g1,g</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze <sup>12,g1,g</sup>
			665 kcal, 2795 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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