



## Speiseplan vom 26.05.2025 - 01.06.2025

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

Tag	Vollkost I	Vollkost 2	leichte Vollkost
<b>Montag</b>	Eierkuchen <sup>a,a1,g1,c,g</sup> Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Reis Apfelmus <sup>2</sup>	Hühnerfrikassee <sup>2,12,a,a1,i</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>2</sup>
	478 kcal, 2017 kJoule	702 kcal, 2952 kJoule	618 kcal, 2591 kJoule
<b>Dienstag</b>	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup>	Grillhaxe <sup>2</sup> Sauerkraut <sup>1,2,16</sup> Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup>	Hackgulasch <sup>12,a,a1</sup> Reis Pfirsichjoghurt <sup>g1,g</sup>
	463 kcal, 1943 kJoule	357 kcal, 1497 kJoule	679 kcal, 2846 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Putengeschnetzeltes Reis Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Kohlrabi-Möhren Eintopf Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	263 kcal, 1104 kJoule	415 kcal, 1752 kJoule	263 kcal, 1104 kJoule
<b>Donnerstag</b>		Bratklops <sup>a,a1,c</sup> Mischgemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Mandarine <sup>14</sup>	
		647 kcal, 2696 kJoule	
<b>Freitag</b>	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>	Seelachs Backfisch <sup>a,a1,d</sup> Kräutersoße <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g1,g</sup>
	695 kcal, 2915 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule	581 kcal, 2434 kJoule
<b>Samstag</b>	Weißer Bohneneintopf <sup>1,2,i</sup> Götterspeise <sup>12</sup>		Gemüseintopf <sup>i</sup> Götterspeise <sup>12</sup>
	648 kcal, 2719 kJoule		200 kcal, 845 kJoule
<b>Sonntag</b>	Putenrollbraten Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>		Putenrollbraten Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	341 kcal, 1431 kJoule		341 kcal, 1431 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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