Speiseplan vom 21.11.2022 bis 27.11.2022, 47. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 21.11.2022		Dienstag 22.11.2022		Mittwoch 23.11.2022		Donnerstag 24.11.2022		Freitag 25.11.2022		Samstag 26.11.2022		Sonntag 27.11.2022	
Menü I (Vollkost)	Hühnerfrikassee Kartoffeln Chinakohlsalat	696,7 kcal 2907,5 kJ 5,5 BE 38,3 g 23,2 g 65,5 g	Jägerschnitzel Champignonrahm Erbsen u. Möhren Kartoffeln	895,5 kcal 3743,3 kJ 5,3 BE 52,1 g 27,4 g 63,4 g	Frikadelle Senf-Bratensoße Schwarzwurzeln Kartoffeln	708,2 kcal 2954,5 kJ 5,1 BE 40 g 12,7 g 60,6 g	Fleischsülze Remouladensoße Bratkartoffeln Saure Gurke	965,4 kcal 4041,3 kJ 4,6 BE 43,7 g 62,9 g 55,2 g	Schollenfilet Zitronen-Buttersoße Gemüsestreifen mit Broccoli Kartoffeln	709,3 kcal 2960,5 kJ 5,1 BE 49,8 g 14,4 g 61,3 g	Erbseneintopf mit Würstchen Brot	593,4 kcal 2481,3 kJ 6 BE 33,1 g 18 g 72,4 g	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffelknödel	879,4 kcal 3671 kJ 5,7 BE 46,8 g 32,2 g 68,2 g
Zusatzstoffe			1, 3		3, 4		1, 2, 3, 5, 6, 13		1		2, 3, 4, 6		1, 2, 3, 4, 6	
Allergene	a, c, g, i		a, f, g		a, c, f, g, i, j		a, c, g, i, j		a, c, f, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott	1141,2 kcal 4777,6 kJ 20,1 BE 31,1 g 3,8 g 240,4 g	Seehechtfilet Zitronen-Dill-Soße Linsengemüse Kartoffeln	689,1 kcal 2879,3 kJ 5,1 BE 42,2 g 8,9 g 61,7 g	gefüllter Apfel- Pfannkuchen Vanillesoße warme Früchte	656,9 kcal 2754 kJ 7,2 BE 26,2 g 21,6 g 86,1 g	Rinderwurst Bratensoße Kartoffeln saure Gurke	777 kcal 3245,4 kJ 5,5 BE 34,4 g 27,6 g 65,6 g	Blumenkohlauflauf mit Mettbällchen Kräutersoße Möhrensalat Kartoffeln	972,4 kcal 4066,3 kJ 6,4 BE 46 g 38,9 g 76,5 g	Gemüse- cremesuppe mit Einlage Graubrot	419,1 kcal 1750,8 kJ 5,5 BE 22,7 g 5,8 g 66,3 g	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln	832,9 kcal 3475,5 kJ 5,8 BE 45,4 g 26,7 g 69,8 g
Zusatzstoffe	2, 3, 13		4		1		2, 4, 5		1		4		1, 2, 3, 4, 6	
Allergene	g		a, c, d, f, g, i, j		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, i, j		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Graupensuppe mit Würstchen Graubrot	677,1 kcal 2832,8 kJ 4 BE 27,8 g 41,4 g 48 g	Kürbiscremesuppe Graubrot	367,6 kcal 1537,3 kJ 4,8 BE 19,9 g 5,6 g 57,2 g	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	439,3 kcal 1837,5 kJ 4,4 BE 35,4 g 8,7 g 53,2 g	Käse-Lauch- Suppe mit Mettbällchen Vollkornbrot	532,1 kcal 2228,8 kJ 5 BE 32,5 g 17 g 60,4 g	Wirsing-Nudel- Eintopf mit Schweinefleisch Graubrot	444,8 kcal 1858 kJ 3,5 BE 39 g 12,4 g 42,5 g				
Zusatzstoffe	2, 3, 4, 6		4		4		1, 4		4					
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, k, m					
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmeng			
Nachtisch für alle Menüs	Rhabarberkompott	155,7 kcal 654,1 kJ 3 BE 741,4 mg 244 mg 36 g	Müsliquark	160,4 kcal 673 kJ 1,4 BE 19,9 g 1 g 16,6 g	Pudding	163,8 kcal 687,7 kJ 2,3 BE 4 g 4,2 g 27,2 g	Frischobst "Apfel"	70,2 kcal 293 kJ 1,3 BE 459 mg 540 mg 15,4 g	Birnenkompott	126 kcal 525 kJ 2,5 BE 621 mg 373,5 mg 29,8 g	Fruchtgrütze mit Sahnehaube	77,7 kcal 325,5 kJ 0,4 BE 622,5 mg 6 g 4,6 g	Mousse Heidelbeer	76,9 kcal 322,2 kJ 1,3 BE 2,4 g 163 mg 16,1 g
Zusatzstoffe											2, 13			
Allergene			a, e, f, g, h, k		g						a, g		a, c, e, f, g, h	
Informationen														

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Broteinheiten	BE
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt , 9 - geschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei) , g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf , k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Hafer, - enth. Dinkel, - enth.

Legende der Informationen

S - mit Schwein oder tier. Fett, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, M - mit Milcheiweiß, G - mit Geflügelfleischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt, GVO - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, GV - gentechnisch verändert, T - mit erhöhtem Tauringehalt, ST - mit Stärke oder

erstellt

MBS5 ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!