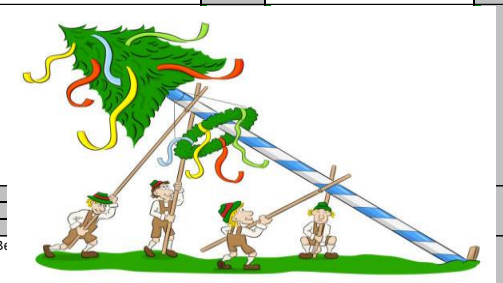
Speiseplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025, 19. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 5.5.2025		Dienstag 6.5.2025		Mittwoch 7.5.2025		Donnerstag 8.5.2025		Freitag 9.5.2025		Samstag 10.5.2025		Sonntag 11.5.2025	
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	Fleischfrikadelle Senf-Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffeln	732,6 kcal 3057,1 kJ 5,5 BE 41,8 g 13 g 64,2 g	Rinderzunge Madeirasoße Kartoffeln Bohnensalat	756,9 kcal 3164,7 kJ 5,3 BE 36,3 g 25,3 g 63,4 g	gebratenes Fischfilet Sommergemüse Kräutersoße Kartoffeln	756,2 kcal 3159,9 kJ 5,8 BE 40,8 g 20,5 g 69,8 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 Semmelknödel	1075,2 kcal 4492,3 kJ 7,3 BE 56 g 41,1 g 88,4 g
Zusatzstoffe			1, 3		4		2, 3, 4, 5		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, f, g, i, j, l		a, c, d, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Grießbrei mit Obst	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 108,7 g	Seehechtfilet Zitronen-Dill-Soße Rahmgurken 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	Nudelpfanne mit Pilzen Rahmsoße Eisbergsalat	1019,1 kcal 4259,4 kJ 10,3 BE 32,1 g 17,8 g 124,2 g	Blumenkohlauflauf mit Mettbällchen Kräutersoße Möhrensalat Kartoffeln	972,4 kcal 4066,3 kJ 6,4 BE 46 g 38,9 g 76,5 g	Kartoffel-cremesuppe Graubrot	625,9 kcal 2619,3 kJ 8,4 BE 29,5 g 10,7 g 100,2 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	1, 2, 13		4		1				1		3		1, 2, 3, 4, 6	
Allergene	a, c, e, f, g, h		a, c, d, f, g, i, j		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, j, k, m		a, c, g, i		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Salatteller mit Thunfisch und Käse Joghurtdressing Brot	269,3 kcal 1129,4 kJ 2,5 BE 27,3 g 3,2 g 30,3 g	Tomatencreme-suppe mit Gemüsestreifen Weißbrot	396,1 kcal 1658,4 kJ 4,8 BE 21 g 8,5 g 57 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	Gemüse-cremesuppe mit Einlage Graubrot	419,1 kcal 1750,8 kJ 5,5 BE 22,7 g 5,8 g 66,3 g				
Zusatzstoffe			4		4		1, 4		4					
Allergene	g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j					
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Be			
Nachtisch für alle Menüs	Mirabellenkompott	136,5 kcal 571,5 kJ 2,6 BE 877,5 mg 250,5 mg 31,2 g	Müsliquark	160,4 kcal 673 kJ 1,4 BE 19,9 g 1 g 16,6 g	Vanillepudding	83,9 kcal 351,7 kJ 1,3 BE 4,3 g 190 mg 15,2 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	102,7 kcal 430,2 kJ 2 BE 850 mg 195 mg 24 g
Zusatzstoffe	3				2, 13						2, 13			
Allergene			a, e, f, g, h, k		g						a, g		a, c, 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

MBS ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!