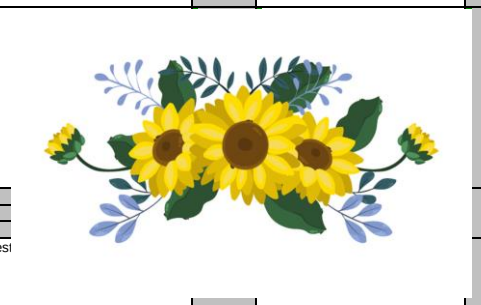
Speiseplan vom 12.05.2025 bis 18.05.2025, 20. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 12.5.2025		Dienstag 13.5.2025		Mittwoch 14.5.2025		Donnerstag 15.5.2025		Freitag 16.5.2025		Samstag 17.5.2025		Sonntag 18.5.2025	
Menü I (Vollkost)	Rindfleisch-Paprika-Gulasch Nudeln Tomaten-Gurken-Salat	1451,8 kcal 6077,1 kJ 16,4 BE 59,7 g 25,6 g 197,1 g	Putenfilet Rahmsoße Blumenkohl Kartoffeln	815,1 kcal 3408,1 kJ 4,7 BE 51,7 g 27,9 g 56,9 g	Rinderwurst Bratensoße Kartoffeln saure Gurke	777 kcal 3245,4 kJ 5,5 BE 34,4 g 27,6 g 65,6 g	Spanferkellbraten Bratensoße Schmorkohl Kartoffeln	626,2 kcal 2609,3 kJ 5,3 BE 29,6 g 13,2 g 63,9 g	Schlemmerfilet Sahne-Kräuter-Soße Sommergemüse Kartoffeln	863,3 kcal 3604,3 kJ 7,2 BE 46,7 g 21,9 g 86,6 g	Möhreneintopf mit Rindfleisch Brot	360,3 kcal 1506,1 kJ 3,9 BE 28,1 g 5,9 g 47 g	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Broccoli Kartoffeln	729,7 kcal 3048,3 kJ 5,7 BE 65 g 6,5 g 68,7 g
Zusatzstoffe	2, 13				2, 4, 5		1, 2, 3, 4, 6		1, 2, 13		4		4	
Allergene	a, c, f, g, i, j, k, m		a, g		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, d, 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 Erdbeerkompott	1132,5 kcal 4737,5 kJ 19,7 BE 31,9 g 4,1 g 235,9 g	Fisch im Backteig Petersiliensoße warmer Kartoffelsalat	654,5 kcal 2736,9 kJ 4,7 BE 38 g 16,8 g 56,1 g	Schweine- geschnetzeltes mit Champignonrahm Erbsen u Möhren Reis	690,6 kcal 2886,6 kJ 6,1 BE 37,6 g 20,1 g 73,5 g	Salatteller mit Hähnchen Joghurtdressing Brot	269,3 kcal 1129,4 kJ 2,5 BE 27,3 g 3,2 g 30,3 g	Tortellini in Basilikumsoße Blattsalat	739,2 kcal 3092,5 kJ 5,4 BE 23 g 30,1 g 63,5 g	Spargel- cremesuppe mit Gemüsestreifen Brot	352,7 kcal 1476,5 kJ 4 BE 20 g 8,4 g 47,6 g	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Broccoli Reis	789,1 kcal 3299,3 kJ 7,1 BE 63,5 g 6,7 g 85,6 g
Zusatzstoffe	2, 13		2, 3, 6		1						4		4	
Allergene	g		a, c, d, g, i, j		a, f, g		g, i		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)	Schinken- cremesuppe mit Lauch Graubrot	388,9 kcal 1628,8 kJ 4,6 BE 25 g 6,8 g 55 g	Wirsing-Nudel- Eintopf mit Schweinefleisch Graubrot	532,4 kcal 2224 kJ 5,1 BE 41,3 g 12,7 g 60,8 g	Schokoladensuppe mit Zwieback	662,5 kcal 2774,7 kJ 10,4 BE 28,2 g 4,5 g 124 g	Hühnersuppe mit Gemüsestreifen Graubrot	452,7 kcal 1891 kJ 3,5 BE 27,9 g 18,5 g 42,4 g	Kalbfleisch- cremesuppe mit Gemüse Weißbrot	390,2 kcal 1633,5 kJ 4 BE 25,5 g 10,2 g 47,4 g				
Zusatzstoffe	2, 3, 4, 6		4		2, 13									
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, k, m		a, c, f, g, l		a, i		a, g, i					
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Best			
Nachtisch für alle Menüs	Pfirsichkompott	117 kcal 487,5 kJ 2,3 BE 646,5 mg 81 mg 27,8 g	Buttermilchdessert	111 kcal 465 kJ 1,8 BE 4,2 g 673,5 mg 21,1 g	Mandelpudding	106,2 kcal 445 kJ 1,6 BE 5,3 g 241 mg 19,5 g	Frischobst "Bananen"	142,5 kcal 597 kJ 2,7 BE 1,7 g 270 mg 32,1 g	Apfelkompott	94,5 kcal 397,5 kJ 1,8 BE 444 mg 403,5 mg 21,7 g	Götterspeise Vanillesoße	142,6 kcal 597,9 kJ 2,3 BE 5,4 g 1,2 g 27 g	Mokkacreme	119,2 kcal 499,5 kJ 1,8 BE 7,1 g 255 mg 21,5 g
Zusatzstoffe			1		2, 13				3		1			
Allergene			g		a, c, f, g, h						a, c, e, f, g, h, i, j		a, c, f, g, h	
Informationen			A											

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, GVL - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, GV - gentechnisch verändert, T - mit erhöhtem Tauringehalt, ST - mit Stärke oder

erstellt

MBS5 ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!