















KW 34	Menü 1	Nährwerte	Menü 2	Nährwerte
Montag, 19.08.24	Rindfleischbällchen ^{15a, 17, 21, 24} mit Paprikasauce und Petersilienkartoffeln ²¹ Apfelmus ⁵	 <i>pro Portion: 636 kcal</i>	Röstkartoffel-Zucchini-Pfanne Kräutersoße ^{20, 21, 1} Apfelmus ⁵	 <i>pro Portion: 725 kcal</i>
Dienstag, 20.08.24	Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁵ Frisches Obst ¹⁰	 <i>pro Portion: 580 kcal</i>	Warmer Milchreis ²¹ Heiße Kirschen Frisches Obst ¹⁰	 <i>pro Portion: 730 kcal</i>
Mittwoch, 21.08.24	Paniertes Hähnchenbrustfilet ^{15a} Champignonrahmsauce ²¹ Rösti Fruchtcocktail ¹	 <i>pro Portion: 587 kcal</i>	Bunter Nudelauflauf ^{15a, 21} Tomatenkräutersoße Fruchtcocktail ¹	 <i>pro Portion: 629 kcal</i>
Donnerstag, 22.08.24	Hausmacher Sülze ^{26, 2, 4, 5, 6} Hausgemachte Remouladensoße ^{15a, 17, 1, 2, 1234} Bratkartoffeln Erdbeerpudding ^{21, 1}	 <i>pro Portion: 755 kcal</i>	Spätzle Pilz Pfanne ^{15a, 15e, 17} Kräutersoße ^{20, 21, 1} Erdbeerpudding ^{21, 1}	 <i>pro Portion: 580 kcal</i>
Freitag, 23.08.24	Seelachs gebraten ¹⁸ Senf Dillsoße ^{20, 21, 24, 1} dazu Buttergemüse ²¹ Kartoffeln Frisches Obst ¹⁰	 <i>pro Portion: 530 kcal</i>	Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven ^{21, 9} Ciabattar ^{15a} Frisches Obst ¹⁰	 <i>pro Portion: 369 kcal</i>
Samstag, 24.08.24	Linseneintopf mit Schnippel-Wurst ^{15a, 23, 24, 1, 2, 4, 5, 6} Mischbrot ^{15a, 15b} Fruchtjoghurt/ Pudding ^{21, 1}	 <i>pro Portion: 748 kcal</i>	Bunter Gemüseeintopf Mischbrot ^{15a, 15b} Fruchtjoghurt/ Pudding ^{21, 1}	 <i>pro Portion: 457 kcal</i>
Sonntag, 25.08.24	Geschmorter Rinder Braten Bratensauce Blumenkohl Kartoffeln Eisbecher ^{21, 22c, 1}	 <i>pro Portion: 509 kcal</i>	Kartoffel Broccoli Auflauf ^{17, 21} Käsesoße ^{20, 21, 1} Eisbecher ^{21, 22c, 1}	 <i>pro Portion: 592 kcal</i>

Legende: (15a) Weizen und Weizenerzeugnisse, (15b) Roggen und Roggenerzeugnisse, (15e) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (17) Eier und -erzeugnisse, (18) Fisch und -erzeugnisse, (20) Soja und -erzeugnisse, (21) Milch und -erzeugnisse, (22c) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (23) Sellerie und -erzeugnisse, (24) Senf und -erzeugnisse, (26) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Antioxidationsmittel, (6) mit Phosphat, (9) geschwärzt, (10) gewachst, (1234) mit Süßungsmittel

Name: _____

Hrsg. K&S Gruppe/Care Service

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten.