

Speiseplan vom 19.06.2023 - 25.06.2023

	EaR
Montag, 19.06.	Tomatensuppe 51,511,52,58,60 * * * Vegetarisches Gemüseragout 2,52,58,60 Salzkartoffeln * * * Birnenpudding 52,58 <small>337 kcal, 1432 kJoule, 14 g Eiweiß, 9 g Fett, 46 g KH, 4 BE</small>
Dienstag, 20.06.	Zwiebelsuppe 51,511 * * * Panierte Hähnchenbrust 51,511 Tomatensauce Bunte Nudeln 51,511 Erbsen 12 * * * Mandarinencreme 1,52,58 <small>732 kcal, 3087 kJoule, 38 g Eiweiß, 10 g Fett, 119 g KH, 10 BE</small>
Mittwoch, 21.06.	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch 3,12,51,511,60,61 * * * Schokopudding 52,58 <small>225 kcal, 942 kJoule, 12 g Eiweiß, 11 g Fett, 20 g KH, 2 BE</small>
Donnerstag, 22.06.	Hühnersuppe 2,51,511,54,60 * * * Rahmgeschnetztes "Züricher Art" 2,3,12,51,511,52,58 Reis Tomatensalat Balsamicodressing * * * Rote Grütze <small>539 kcal, 2266 kJoule, 37 g Eiweiß, 14 g Fett, 63 g KH, 5 BE</small>
Freitag, 23.06.	Karottensuppe * * * Heringssalat 1,2,3,4,12,51,511,52,54,55,58 Bratkartoffeln * * * Pfirsichkompott 2 <small>581 kcal, 2425 kJoule, 14 g Eiweiß, 38 g Fett, 45 g KH, 4 BE</small>
Samstag, 24.06.	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 60 * * * Obst <small>160 kcal, 673 kJoule, 14 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH, 1 BE</small>
Sonntag, 25.06.	Brühe mit Einlage 51,511,54,60 * * * Rinderragout 51,511,63 Kartoffeln Rosenkohl 1,2 * * * Pudding 12,52,58 <small>555 kcal, 2335 kJoule, 26 g Eiweiß, 21 g Fett, 60 g KH, 5 BE</small>
<small>Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (4) mit Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff* Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]</small>	