

## Menüplan 21.11. - 27.11.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Tagessuppe	Cremesuppe	Klare Brühe mit Einlage [G]	Cremesuppe	Klare Brühe mit Einlage <sup>[A1, G, A]</sup>	Cremesuppe <sup>[I, A1, C, A]</sup>	Waffel <sup>[G]</sup>	Klare Brühe mit Einlage <sup>[L]</sup>
	5,73 kcal, 0,22 g Eiweiß, 0,12 g Fett, 0,93 g KH	44,74 kcal, 1,75 g Eiweiß, 2,48 g Fett, 3,60 g KH	10,08 kcal, 0,48 g Eiweiß, 0,17 g Fett, 1,33 g KH	88,29 kcal, 0,82 g Eiweiß, 7,87 g Fett, 3,47 g KH	20,26 kcal, 0,76 g Eiweiß, 0,26 g Fett, 3,53 g KH	43,52 kcal, 1,54 g Eiweiß, 2,51 g Fett, 3,55 g KH	18,84 kcal, 0,36 g Eiweiß, 0,11 g Fett, 1,71 g KH
Menü 1	Fischfilet Bordelaise in Kräutersosse dazu Salzkartoffeln und Dillgurkensalat <sup>[G]</sup>	Bayerischer Leberkäse mit Spiegelei dazu Röstkartoffeln und Bayrisch-Kraut	Paprikaschnitzel vom Schwein dazu Pommes und Broccoligemüse <sup>[I, J, A1, A]</sup>	Deftiger Grünkohleintopf "Bürgerlich" mit einer Mettwurst und Senf	Fischstäbchen mit Buttererbsen dazu Kartoffelpüree <sup>[3, 2, 1, 9, J, A1, C, A]</sup> <sup>[J, A1, C, D, A]</sup> <sup>[3, 5, 1, L]</sup> <sup>[G]</sup>	"Kölsche Ähzezupp" mit Bockwurst dazu ein Röggelchen <sup>[I, A2, A1, C, A]</sup>	Kräuter-Lummerbraten mit Rahmrosenkohl und Butterspätzle <sup>[G]</sup> <sup>[G]</sup>
	199,90 kcal, 8,32 g Eiweiß, 12,68 g Fett, 11,95 g KH	125,02 kcal, 6,72 g Eiweiß, 8,17 g Fett, 5,19 g KH	128,45 kcal, 5,11 g Eiweiß, 3,50 g Fett, 17,69 g KH	171,99 kcal, 6,57 g Eiweiß, 5,44 g Fett, 22,60 g KH	125,75 kcal, 1,15 g Eiweiß, 9,55 g Fett, 8,32 g KH	67,65 kcal, 4,74 g Eiweiß, 1,27 g Fett, 8,19 g KH	242,58 kcal, 11,11 g Eiweiß, 14,53 g Fett, 15,27 g KH
Menü 2 vegetarisch	Bunte Minestrone <sup>[I, A1, A]</sup>	Falafelbällchen in pikanter Tomaten-Koriandersosse dazu bunter Reis <sup>[I, J, A1, C, G, A]</sup>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>[3, 1, A3, G, A]</sup>	Grießbrei mit Beerenfrüchten dazu Zimt und Zucker <sup>[3, 8, I, J, A1, G, L, A]</sup>	Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse <sup>[2, 3, I]</sup>		Kartoffel-Gemüsegratin dazu ein Blattsalat <sup>[D]</sup> <sup>[G]</sup>
	123,00 kcal, 9,22 g Eiweiß, 5,06 g Fett, 9,53 g KH	374,38 kcal, 9,58 g Eiweiß, 27,17 g Fett, 12,86 g KH	131,89 kcal, 7,76 g Eiweiß, 5,44 g Fett, 12,34 g KH	211,87 kcal, 10,06 g Eiweiß, 12,91 g Fett, 8,96 g KH	57,94 kcal, 5,49 g Eiweiß, 2,96 g Fett, 1,95 g KH	0,00 kcal, 0,00 g Eiweiß, 0,00 g Fett, 0,00 g KH	142,13 kcal, 9,63 g Eiweiß, 7,09 g Fett, 9,37 g KH
Dessert	Quarkspeise <sup>[31, G]</sup>	Herrencreme <sup>[1, G]</sup>	Erdbeerjoghurt <sup>[G]</sup>	Panna Cotta <sup>[G]</sup>	Fruchtcocktail	Sahnegrieß	Tiramisu <sup>[G]</sup>
	151,53 kcal, 1,82 g Eiweiß, 9,34 g Fett, 14,69 g KH	77,50 kcal, 1,50 g Eiweiß, 1,33 g Fett, 14,67 g KH	289,20 kcal, 7,21 g Eiweiß, 5,90 g Fett, 49,70 g KH	153,25 kcal, 4,16 g Eiweiß, 1,91 g Fett, 29,73 g KH	85,00 kcal, 1,00 g Eiweiß, 0,50 g Fett, 18,50 g KH	74,57 kcal, 1,34 g Eiweiß, 0,00 g Fett, 16,81 g KH	215,25 kcal, 3,94 g Eiweiß, 14,96 g Fett, 16,46 g KH

(A) enthält glutenhaltigem Getreide; (C) enthält Eier oder Eierzeugnisse; (D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse; (G) enthält Milch oder Milcherzeugnisse; (I) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse; (J) enthält Senf oder Senferzeugnisse; (L) enthält Schwefeldioxid oder Sulfite; (A1) enthält Weizen; (1) mit Farbstoff; (A2) enthält Roggen; (2) mit Konservierungsstoff; (A3) enthält Gerste; (3) mit Antioxidationsmittel; (5) geschwefelt; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmittel; (31) mit Alkohol