

Speiseplan

03. Woche vom 17.01.2022 bis 23.01.2022

		Montag 17.01	Dienstag 18.01	Mittwoch 19.01	Donnerstag 20.01	Freitag 21.01
Sepos	Tagesgericht Fisch oder Fleisch	Eieromelette <small>A: Ei, Mi</small> Rahmspinat <small>A: Mi</small> Bratkartoffeln <i>Ei:3 g, Fe:13 g, 561 kJ, 134 kcal, Ko:2 g</i>	Geflügelfrikadelle <small>A: Ei, Gl, Mi, Sen</small> Bohngemüse Schmelzkartoffeln <small>Z: 2</small> <i>Ei:15 g, Fe:2 g, 617 kJ, 147 kcal, Ko:16 g</i>	Hähnchen-Gyros mit Käse überbacken <small>A: Mi</small> Aurorasoße <small>A: Gl, Mi, We</small> Bunte Spiralnudeln <small>A: Gl, We</small> <i>Ei:39 g, Fe:26 g, 1614 kJ, 385 kcal, Ko:0 g</i>	Kasseler von Geflügel <small>Z: 1, 23, 8</small> Sauerkraut Kartoffelpüree <small>A: Mi, SO₂, Z: 9, 3</small> <i>Ei:2 g, Fe:1 g, 186 kJ, 44 kcal, Ko:7 g</i>	Möhrenuntereinander <small>A: Sen, Z: 2, 12</small> Rindermettwurst <i>Ei:12 g, Fe:34 g, 1447 kJ, 346 kcal, Ko:0 g</i>
	Tagesgericht Vegetarisch	Omelette Gärtnerin <small>A: Ei, Mi</small> Rahmspinat <small>A: Mi</small> Bratkartoffeln <i>Ei:3 g, Fe:13 g, 561 kJ, 134 kcal, Ko:2 g</i>	Vegetarische Knusperfrikadelle <small>A: Ei, Gl</small> Bohngemüse Schmelzkartoffeln <small>Z: 2</small> <i>Ei:5 g, Fe:1 g, 326 kJ, 78 kcal, Ko:13 g</i>	Vegetarische "Gyrospfanne" <small>A: Soj, Z: 1</small> mit Käse überbacken <small>A: Mi</small> Aurorasoße <small>A: Gl, Mi, We</small> Bunte Spiralnudeln <small>A: Gl, We</small> <i>Ei:18 g, Fe:5 g, 590 kJ, 140 kcal, Ko:7 g</i>	gebackener Camembert <small>A: Gl, Mi, We</small> Ananasscheiben mit Preiselbeeren Weißbrot und Butter <small>A: Gl, Mi, We</small> Petersilie frittiert <i>Ei:7 g, Fe:52 g, 2809 kJ, 671 kcal, Ko:44 g</i>	Möhrenuntereinander <small>A: Sen, Z: 2, 12</small> Lauchstroh <i>Ei:3 g, Fe:3 g, 279 kJ, 67 kcal, Ko:7 g</i>
	Salatplatte	Blattsalatplatte mit Thunfisch, Ei, Tomate <small>A: Ei, Fis</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:22 g, Fe:38 g, 1760 kJ, 420 kcal, Ko:0 g</i>	Blattsalate nach griechischer Art <small>A: Mi, Z: 13</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:27 g, Fe:42 g, 2110 kJ, 503 kcal, Ko:5 g</i>	Blattsalate mit Strauchtomaten, Mozzarellakäse, frischen Basilikum <small>A: Mi, SO₂, Z: 9</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:8 g, Fe:7 g, 708 kJ, 169 kcal, Ko:19 g</i>	Salatplatte mit Römersalat-Chicoree, Radischen, frittierte Champignons <small>A: Ei, Gl, We</small> hausgemachtes Brot <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:4 g, Fe:0 g, 135 kJ, 32 kcal, Ko:3 g</i>	Blattsalate mit gebratenen Hähnchenbruststreifen hausgemachtes Brot <small>A: Ger, Gl, We</small> <i>Ei:22 g, Fe:1 g, 505 kJ, 120 kcal, Ko:4 g</i>

Auf Wunsch, auch als Tellergericht zum Verzehr auf unserer Außenterrasse

Allergene: Sen: Senf, Mi: Milch (einschließlich Lactose), SO₂: Schwefeldioxid, Gl: Gluten, We: Weizen, Ei: Ei, Soj: Soja, Fis: Fisch, Ger: Gerste

Zusatzstoffe: 2: mit Farbstoff, 12: mit Geschmacksverstärker, 1: mit Konservierungsstoff, 23: mit Nitritpökelsalz, 8: mit Phosphat, 9: geschwefelt, 3: mit Antioxidationsmittel, 13: geschwärzt