

Wochenessenplan vom 24.03.2025 bis zum 30.03.2025

Tag	Menü 1	Mediterrane Küche	Menü 3 LVK/Diab.
24.03.2025 Montag	Germknödel mit Pflaumenfüllung, warme Vanillesauce(a,g,1)und Apfelmus (3) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1,3 kcal: 725,97 Ew: 15,54 KH: 104,80 Fe: 26,43	Nudelaufwurf mit Gemüsestreifen (a,c,g,i) und Basilikum–Tomatensauce(g,i) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 598,88 Ew: 26,93 KH: 92,07 Fe: 13,20	Champignonragout(i) mit Gemüse, Seelachswürfel(d) und Curryreis <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 467,43 Ew: 34,72 KH: 73,31 Fe: 3,35
25.03.2025 Dienstag Mariä Verkündigung	Paniertes Putenschnitzel(a,hi,c) mit Kohlrabigemüse in Rahm und Kartoffelrösti(a,c) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 620,62 Ew: 39,58 KH: 62,35 Fe: 23,09	Broccoli–Gemüsepfanne mit Tofu und Cashewkernen, Reis und Currysauce(a,g,i) <i>Obst der Saison</i> kcal: 555,52 Ew: 21,44 KH: 67,82 Fe: 21,33	Glasierter Schweinerücken mit Bratensauce(j), Kohlrabi–Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>Obst der Saison</i> kcal: 493,44 Ew: 37,32 KH: 50,40 Fe: 15,24
26.03.2025 Mittwoch	Eieromelette(a,c,g) mit Rahmspinat und Kartoffel–Kräuterpüree <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 601,37 Ew: 27,72 KH: 41,16 Fe: 35,85	Gemüseeeintopf(a,c,i) mit roten und braunen Linsen und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 459,40 Ew: 31,43 KH: 32,01 Fe: 22,70	Putengoulasch mit bunten Gemüse und Vollkorn–Pennnudeln(a) Enth. 1 kcal: 661,14 Ew: 37,51 KH: 82,17 Fe: 19,85
27.03.2025 Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes in Senfrahmsauce(hi,g), Broccoligemüse und Basmatireis <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 631,08 Ew: 45,61 KH: 73,67 Fe: 16,16	Bunter Gemüseauflauf(c,g,i) mit heller Sauce(a,g,i) und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 568,40 Ew: 32,73 KH: 60,28 Fe: 21,10	Bulgur–Gemüsepfanne(a) mit Äpfeln und Birnen, Currysauce(a,g,i) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 404,39 Ew: 12,99 KH: 63,50 Fe: 10,32
28.03.2025 Freitag	Canneloni mit Ricotta–Spinat–Füllung(a,c,g) auf Zucchini–Tomatengemüse(hi) <i>Frisches Obst</i> kcal: 381,04 Ew: 16,38 KH: 39,28 Fe: 16,61	Zucchinipfanne mit viel Gemüse und Nudeln, Basilikumsauce(a,g) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 333,81 Ew: 11,14 KH: 40,41 Fe: 13,32	Bunter Gemüseauflauf(c,g,i) mit Kräutersauce(g) und Thymiansalzkartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 475,90 Ew: 27,98 KH: 51,61 Fe: 16,81
29.03.2025 Samstag	Steckrüben–Wurzeleintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 413,90 Ew: 16,35 KH: 51,80 Fe: 15,11	Mediteraner Bauerneintopf mit viel Gemüse und Kartoffeln <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 395,90 Ew: 12,21 KH: 55,03 Fe: 13,33	Vegetarischer Steckrübeneintopf mit Grießklößchen(a,i) <i>Fruchtquark(g)</i> kcal: 423,00 Ew: 18,64 KH: 65,63 Fe: 8,42
30.03.2025 Sonntag	Gebratene Hähnchenbrust auf Paprikarahmgemüse und Langkornreis <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 574,49 Ew: 48,39 KH: 68,42 Fe: 10,63	Gemüse–Kartoffel–Gratin mit <i>Käsesauce</i> (a,g,i,4,8) <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1,4,8 kcal: 431,04 Ew: 23,14 KH: 50,67 Fe: 14,27	Buntes Schweineragout(hi,g) mit viel Gemüse und Basilikumreis <i>Dessert Auswahl</i> Enth. 1 kcal: 526,04 Ew: 34,58 KH: 64,14 Fe: 13,74

Allergene:

a= enthält Gluten, hi= histamin, b= enthält Krebstiere, e= enthält Erdnüsse, c= enthält Eier, d= enthält Fisch, f= enthält Soja, g= enthält Milchprodukte, h= enthält Schalenfrüchte / Nüsse, i= enthält Sellerie, j= enthält Senf, k= enthält Sesam, l= enthält Sulfid+Sulfite, m= enthält Lupinen, n= enthält Weichtiere

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= mit Zuckeraustauschstoff, 8= Phosphat, 9= mit Süßungsmitteln

Bei Fragen oder Anregungen sind wir erreichbar unter der hausseitigen Telefonnummer: 1080 (Küchenleitung und Diätassistenten)

Änderungen vorbehalten!!!