

175 JAHRE

aus Tradition für Menschen

Speiseplan Jubiläumswoche 16.05. - 22.05.2022

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO 50er Jahre	Typisch in den 50er Jahren: wenig Fleisch, viel Beilage					
	Lauchcremesuppe	100	12,50,56	Lauchcremesuppe	100	12,50,56
	Schweinefleisch- Wirsing-Kartoffel-Topf	260	3,5,12,50,52 55,56,59,61	Falscher Hase mit Kartoffeln und Möhren	210	50
	Obstbecher	80	12,50,56	Obstbecher	65	12,56,59
DI 60er Jahre	Typisch in den 60er Jahren: Alles, was der Bauer erzeugt					
	Hühnersuppe mit Ei	100	12,50,56	Hühnersuppe mit Ei	100	12,52,56
	Kesselfleisch mit Sauer- kraut u. Kartoffelstampf	155		Arme Ritter mit Vanillesoße	180	8,12,52,56
	Früchtejoghurt	100	59,58	Früchtejoghurt	135	12,56,59
MI 70er Jahre	Typisch: die ersten Pizzerien eröffnen und es kommt öfters Fleisch auf den Tisch					
	Kohlrabisuppe	45	2,12,56	Früchtejoghurt	45	2,12,56
	Pizza mit Salat	100	12,50,56	Kohlrabisuppe	100	12,50,56
	Obst	260	8	Gulasch mit Reis und Erbsen	220	12,50,56,61
DO 80er Jahre	Typisch für die 80er Jahre: Imbissbuden werden modern, "sind in"					
	Klare Gemüsesuppe	55	15	Obst	40	
	Currywurst mit Pommes	80	12,56,57	Klare Gemüsesuppe	100	12,50,56
	Schokopudding	65		Fleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln und Salat	450	12,50,52,56
FR 90er Jahre	Typisch für die 90er Jahre: Griechische Lokale eröffnen und Fisch in Blockform					
	Brokkolicremesuppe	150	12,50,56	Brokkolicremesuppe		12,50,56
	Fischtafel gebacken mit Kartoffelsalat und Remoul.	150	12,52,56	Bifteki	150	9a,12,50,52, 53,56
	Früchtequark	135		Djuvetsch-Reis	70	
SA 2000er Jahre	Typisch in den 2000er Jahren: die erste Bio-, Vegan und Gesundheitswelle erfasst Deutschland					
	Mediterrane Nudelpfanne mit Tomatensoße				180	4,8,12,56
	Pudding Vanillegeschmack				100	12,50,52,55, 56,57
SO 2010er Jahre	Typisch für die 2010er Jahre: Panierte, gefüllte Schnitzel werden "in", Frittieren und Kroketten sind im Trend					
	Grünkernmehlsuppe				275	15
	Cordon bleu mit Kroketten und Buttererbsen				215	3,4,12,15,50 52,56
Eisdessert				160	12,50,52,54, 55,56,57	

Z/A: Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten, siehe Aushang!

* kcal pro 100 g Speisen

Bei Rückfragen: Küchenleiter Hr. Stoffel Tel. 07272/928520

Änderungen vorbehalten!