

BRAUN'sche Stiftung



SPEISEPLAN

19.12.- 25.12.2022

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Gemüsecremesuppe	100	12,50,56	Gemüsecremesuppe	100	12,50,56
	Haschee (Rind) mit Nudeln	290	50	Milchreis	250	9,12,56,
	und Salat	65	12,56,59	mit Kirsch- Kompott	65	
	Apfelmus	70		Apfelmus	70	
DI	Nudelsuppe	100	12,50,56	Nudelsuppe	100	12,50,56
	Gyros (Geflg.) mit Reis,	110		Putensteak	265	8,12,50,56
	Tzatziki u. Krautsalat	135	12,56,59	mit Kartoffeln und Möhren	65	12,56,59
	Obst	40		Obst	40	
MI	Kürbiscremesuppe	100	12,50,56	Kürbiscremesuppe	100	12,50,56
	Spirelli in Käse-Sauce	280	4	Veg. Gemüsefrikadelle	150	12,50,52,55,
	und Salat	190	2,3,4,9,12	Pilzsoße und Kartoffeln	175	56,59
	Früchtejoghurt	45	2,12,56	Früchtejoghurt	45	2,12,56
DO	Flädlesuppe	100	12,50,56	Flädlesuppe	100	12,50,56
	Kohlroulade, Specksauce	190	8,50,55	Rahmspinat mit Rührei	240	12,50,52,56
	und Kartoffelpüree	100	3,5,12,56,61	und Kartoffeln	70	
	Pudding Vanillegeschm.	100	12,50,52,55,	Pudding Vanillegeschm.	100	12,50,52,55,
FR	Kraftbrühe mit Klößchen	100	12,50,56	Kraftbrühe mit Klößchen		
	Fleischkäse (Gefgl.)	300	2,3,8,16,61	geback. Rotbarschfilet		
	mit Kartoffelsalat	100	58,59	mit Kartoffelsalat		
	Joghurt	60	1,9a,	Joghurt		
Hl.Ab. SA	Grumbeersubb (Kartoffelsuppe)				115	12,56
	mit Apfelkuchen				70	
	Birnenkompott				65	
1.Wht. SO	Gemüseklößchensuppe				100	12,50,56
	A Hirschgulasch / B Rindergulasch				155	12,50,56
	mit Knödel und Rotkohl				130	50
	Eisdessert				65	
				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!