

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN

05.12. - 11.12.2022



	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Kartoffelsuppe	100	12,56	Kartoffelsuppe	100	12,56
	Putengeschnetzeltes mit Spätzle	200	12,50,52,55,56,58,59	Blumenkohl mit Bechamelsoße und Kartoffelpüree	140	12,50,52,56,59
	Kaisergemüse	190	12,50,52,56	Götterspeise	70	
	Götterspeise	65	12,56,59		60	1,9a
		60	1,9a			
DI	geröstete Grießsuppe	100	12,56	geröstete Grießsuppe	100	12,56
	Hausgemachte Knödel mit Pilzragout und Salat	150	12,50,52,56	Gemüselasagne (Tomate, Aubergine, Karotte) mit Käse überbacken	250	4,12,56
	Obst	85	12,50,56		75	12,56,59
		75	12,56,59		40	
MI	Obst	40			40	
	Brokkolicremesuppe	100	12,56	Brokkolicremesuppe	100	12,56
	Hackbraten mit Püree und Bohnensalat	160	12,50,52,55,56,59	Grießschnitte mit Kompott	90	12,50,56
	Pudding Vanillegeschm.	70			70	
DO		65	12,50,56	Pudding Vanillegeschm.	100	1,12,50,52,55,56,57
	Gemüseklößchensuppe	100	12,56	Gemüseklößchensuppe	100	12,56
	Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln	180	52	Spaghetti mit Tomatensauce und Salat	130	50
	Aprikosenkompott	55	15	Aprikosenkompott	80	4,12,50,56
		100	3,5,12,56,61		75	12,56,59
FR		65			65	
	Brotsuppe	100	12,56	Brotsuppe	100	12,56
	Ravioli mit Tomatensoße und Salat	275	8,12,56	Backfisch, Zitrone	800	50,53,56
	Früchtejoghurt	100	58,59	Gurken- Kartoffelsalat	100	59,58
SA		45	2,12,56	Früchtejoghurt	45	2,12,56
	Bunter Pichelsteiner Suppentopf mit Rindfleisch Erdbeerpudding				110	4
					100	12,50,52,55,56,57
SO					100	12,56
	Champignoncremesuppe				160	12,50,55,56,58,59
	Zwiebelsahnefleisch (Geflg.), Kroketten und Karottensalat				170	50,52
	Eisdessert				65	12,50,56
					160	9a,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!