

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN

22.05. - 28.05.2023 KW 21



	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Kartoffelsuppe				100	12,56
	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat	200	12,50,52,55,56,58,59	gratinierter Blumenkohl mit Bechamelsoße und Kartoffeln	140	12,50,52,56,59
		190	12,50,52,56		70	
		65	12,56,59		60	1,9a
	Götterspeise				60	1,9a
geröstete Grießsuppe				100	12,56	
DI	Hausgemachte Knödel mit Pilzragout	150	12,50,52,56	Gemüselasagne (Tomate, Aubergine, Karotte) mit Käse Überbacken	250	4,12,56
		85	12,50,56		75	12,56,59
		75	12,56,59		40	
	Obst				40	
MI	Brokkolicremesuppe				100	12,56
	Hackbraten mit Karottenstampf	160	12,50,52,55,56,59	Grießschnitte mit Kompott	90	12,50,56
		70			70	
		65	12,50,56		100	1,12,50,52,55,56,57
Pudding Vanillegeschm.				100	1,12,50,52,55,56,57	
DO	Gemüseklößchensuppe				100	12,56
	Schnitzel Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	180	52	Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse und Salat	130	50
		55	15		80	4,12,50,56
		100	3,5,12,56,61		75	12,56,59
	Obst				65	
Eierflockensuppe				100	12,56	
FR	Ravioli mit Tomatensoße und Salat	275	8,12,56	Backfisch, Zitrone Gurken- Kartoffelsalat	800	50,53,56
		100	58,59		100	59,58
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
SA	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch			110	4	
	Erdbeerpudding			100	12,50,52,55,56,57	
SO	Champignoncremesuppe			100	12,56	
	Zwiebelsahnefleisch (Geflg.)			160	12,50,55,56,58,59	
	Wedges			170	50,52	
	Karottensalat			65	12,50,56	
	Eisdessert			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. Metzger Tel. 07272/928520

Änderungen vorbehalten!