

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN

20.05. - 26.05.2024 KW 21



	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Karottencremesuppe				100	12,56
	Grillsteak				140	12,50,52,56,59
	Bratkartoffel					
	Mexicobohnensalat				70	
DI	Panna Cotta Creme				60	1,9a
	geröstete Grießsuppe				100	12,56
	Schlemmerfilet (Fisch) mit Kartoffelsalat	150	12,50,52,56	Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatensoße	250	4,12,56
		85	12,50,56		75	12,56,59
MI	Obst				40	
	Brokkolicremesuppe				100	12,56
	Hackbraten, Soße mit Karottenstampf	160	12,50,52,55,56,59	Grießschnitte mit heißen Kirschen	90	12,50,56
		70			70	
DO	Götterspeise				100	1,12,50,52,55,56,57
	Gemüseklößchensuppe				100	12,56
	Schnitzel Buttererbsen und Salzkartoffeln	180	52	Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse und Salat	130	50
		55	15		80	4,12,50,56
FR	Obst				75	12,56,59
	Eierflockensuppe				100	12,56
	Räuberpfanne mit Reis und Salat	275	8,12,56	Backfisch, Zitrone Gurken- Kartoffelsalat	800	50,53,56
		100	58,59		100	59,58
SA	Früchtejoghurt				45	2,12,56
	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
	Kroketten				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!