

# BRAUN'sche Stiftung

## SPEISEPLAN



24.06.- 30.06.2024 KW 26

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Hochzeitsuppe				100	12,50,56
	Chili con Carne mit Reis	160	12,50,52,56	Pfannkuchen mit Apfelfüllung	160	12,50,52,56
		100	1,12,56		100	1,12,56
	Schokopudding				110	12,56
DI	Zucchini-suppe				100	12,50,56
	Schmandkartoffeln mit Lyoner	450	12,50,52,56	Paella (Reis, Gemüse, Fisch)	160	50,52,53
		65	12,56,59		70	
		40			40	
Obst				100	12,50,56	
MI	Backerbsensuppe				100	4,12,50,52,56
	gefüllte Paprikaschote, Tomatensoße und Reis	450	12,50,52,56	Apfelstrudel mit Käse überbacken Vanillesoße	70	
		65	12,56,59		65	12,56,59
		40			45	2,12,56
Früchtejoghurt				100	12,50,56	
DO	Fleischknepp mit Meerrettich, rote Beete und Kartoffeln	185	4,12,50,56, 58,59	Bunter-Gemüsekartoffel- Auflauf mit Käse überbacken	130	12,52,56,58
		65			90	12,56
		130	50		65	
	Gotterspeise				65	
FR	Tomatencremesuppe				100	12,50,56
	Heißer Fleischkäse (Schw.) Kartoffelpüree und Salat	300	1,2,3,4,9,12, 16,56	Fischstäbchen, Remoulade mit Kartoffelsalat	150	9a,12,50,52, 53,56
		100	3,5,12,56,61		70	
	Obst				60	1,9a
SA	Gemüse Eintopf mit Wiener			150	4,8,50,52,59	
	Früchtequark			175		
				100	12,56	
SO	Speckklößchensuppe			100	12,50,56	
	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Rösti und Gurkensalat			165	4,50,58,59	
				135	12,56,59	
	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. Metzger Tel. 07272/928520

Änderungen vorbehalten!