

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN



22.07-28.07.2024 KW 30

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	LEICHTE VOLLKOST (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Gemüsecremesuppe				100	12,50,56
	Ungarisches Gulasch (Schw.) mit Kartoffelstampf	175	2,4,8,12,61	Brokkoli-Kartoffel Auflauf	115	12,50,56
		135	12,56,59		110	12,50,56
	Schokopudding				45	1,2,12,56
DI	Nudelsuppe				100	12,50,56
	Seelachs auf Senfmöhren und Kartoffel	290	50	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräutersauce und Salat	180	12,50,56
		65	12,56,59		155	12,56,59
	Früchtejoghurt				65	
MI	Kürbiscrcemesuppe				100	12,50,56
	Gyros (Geflügel) mit Reis Tzatziki Krautsalat	210	4,8,12,50,56, 58,59	Spätzle mit Waldpilzragout und Mischsalat	255	12,50,52,56
		55	15		100	1,12,56
		100	3,5,12,56,61			
Obst				40		
DO	Flädlesuppe				100	12,50,56
	Fussili Bolognese (Rind) mit Salat			Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	175	12,50,56
		185	8,12,50,56		130	50
		70			65	
Aprikosenkompott				100	12,50,55,56, 57	
FR	Champignoncremesuppe				100	12,50,56
	Backfisch mit Kartoffelsalat	275	8,12,56	Schupfnudeln mit Apfelmus	160	50,52,53
		100	58,59		100	58,59
	Obst				60	1,9a
SA	Hackfleisch-Lauch-Kartoffelschmandeintopf				250	50
					235	50
	Erdbeerpudding				100	12,50,55,56, 57
SO	Speckklößchensuppe				100	12,50,56
	Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelecken und Mixgemüse				230	12,50,52,56
					165	3,5,12,56,61
	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!