

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN

26.08.-01.09.2024 KW 35



	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	Vegetarisch (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Kartoffelsuppe				100	12,50,56
	Hähnchenbrust, Rahmblumenkohl, Kartoffel	110 195	12,50,56	Aprikosentopfenknödel mit Kompott	145 70	50,52
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
	Backerbsensuppe				100	12,50,56
DI	pochierter Seelachs Gemüsesoße und Kartoffel	190 215	4,12,50,52, 56 12,50,56	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Salat	165 65	4,8,50 12,56,59
	Früchtequark				40	
	Zucchini cremesuppe				100	12,50,56
MI	Hähnchenkeule mit Paprikagemüse und Reis	160 130 75	50 50,52 12,56,59	Schweizer Rösti (Rösti , Tomate, Käse) und Salat	115 70	12,56
	Obst				65	
	Reissuppe				100	12,50,56
DO	Leberknödel mit Püree Sauerkraut	235 100	15,52 3,5,12,56,61	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	225	12,50,56
	Pfirsichkompott				40	
	Tomatensuppe				100	12,50,56
FR	panierter Seelachs Kartoffelsalat	365 100	3,4,8,9,61 3,5,12,56,61	Tortellini mit Spinat- Käsesoße und Salat	120 135	53 12,50,56
	Obst				100	12,56
	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Schweinehalswürfel				160 100	50,52,56,58 4,58,59
SA	Bananenpudding				100	12,50,55,56, 57
	Markklößchensuppe				100	12,50,56
	Schweinebraten				120	
	Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln				65 70	
	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!