

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN



09.09.-15.09.2024 KW 37

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	Pescevegetarisch (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Lauchcremesuppe				100	12,50,56
	Nürnberger Rotkohl Püree	130 65 195	4,50,58,59	Senfeier mit Kartoffel und Salat	130 90	12,52,56,58 12,56
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
	Hühnersuppe mit Ei				100	12,50,56
DI	Hacksteak,Soße Buttererbsen und Kartoffel	240 195	4,50,58,59	Käsespätzle mit Salat	180 65	12,50,56 12,56,59
	Obst				100	12,50,55,56, 57
	Kohlrabisuppe				100	12,50,56
MI	Cevapcici(Geflg.) mit Paprikasoße,Krautsalat und Reis	300 190 80	4,9,12 2,3,4,9,12	Matjes Hausfrauenart mit Kartoffeln	160 100	50,52,56,57 1,12,56
	Vanillepudding				40	
	Grießsuppe				100	12,50,56
	Saumagen,Soße Sauerkraut und Püree	165 100 65	50 3,5,12,56,61 12,56,59	Milchreis mit heißen Kirschen	150 80 65	50,52 12,56,59
DO	Apfelmus				65	3,9a
	Brokkolicremesuppe				100	12,50,56
	Backfisch mit Kartoffelsalat	190 80	4,9,12 2,3,4,9,12	Ravioli mit Tomatensoße und Salat	160 100	50,52,53,58, 59 58,59
	Obst				100	12,56
	Grumbeersupp (Kartoffelsuppe) mit Wiener				260	4,8,57,58
SA	Bananenpudding				100	12,50,52,55, 56,57
	Zwiebelsuppe				100	12,50,56
	Kotelett				160	12,50,56
	Kaisergemüse und Kartoffel				130	50
	Eisdessert				65	
SO					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!