

BRAUN'sche Stiftung



SPEISEPLAN

30.09. - 06.10.2024 KW 40

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	Pescevegetarisch(B)	kcal	enthält Z/A
MO	Karottencremesuppe				100	12,50,56
	Wurstsalat mit Bratkartoffel	220	1,2,3,4,9,12, 16,56	Nudeln in leichter Sahnesoße	300	12,50,52,56 1,12,50,52, 55,56,57
		100				
	Früchtequark				100	12,56
DI	klare Gemüsesuppe				100	12,50,56
	Seelachs- Nudelpfanne mit Gemüsesahnesoße	360	4,9,15,61 3,5,12,50, 56,58,61	Kaiserschmarrn mit Apfel- Kompott	115	12,56
		100			70	
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
MI	Kartoffelsuppe				100	12,50,56
	Gyros mit Gemüsereis und Tzaziki	110	12,56,59	Dampfnudel mit Vanillesoße	220	12,50,52,55 56,57,58
		160			65	
		65				
Obst				40		
DO	Markklöschensuppe				100	12,50,56
	Frikadelle mit Kartoffel-Bohnen-Stampf	175	50,52,59 3,5,12,50, 56,58,61	Bauernomelette (Kart,Ei,Paprika)Salat	170	12,50,52,56, 57,58 12,56
		100			90	
	Schokopudding und Sahne				65	
FR	Petersiliencremesuppe				100	12,50,56
	Hühnerfrikasse mit Reis	225	4,12	panierter Seelachs mit Kartoffelsalat	800	50,53,56
		80			100	
	Obst				100	1,12,50,52, 55,56,57
SA	Erbseneintopf mit Würstchen				180	4,8,57,58
	Karamelpudding				80	
					100	1,12,50,52, 55,56,57
SO	Zwiebelsuppe				100	12,50,56
	Rinderbraten				120	
	Rosenkohl				65	5,12,50,56, 60,62
	Salzkartoffeln				150	9
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!