

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN



20.01.- 26.01.2025 KW 04

	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	Pescevegetarisch (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Hochzeitssuppe				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
	Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat	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 und Vanillesoße	70	
		65	12,56,59		65	12,56,59
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
DO	Reissuppe				100	12,50,56
	Fleischnepp mit Meerrettich, rote Beete und Kartoffeln	185	4,12,50,56, 58,59	Bunter-Gemüsekartoffel- Auflauf mit Käse überbacken		
		65			130	12,52,56,58
		130	50		90	12,56
	Gotterspeise				65	
Tomatencremesuppe				100	12,50,56	
FR	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	Schmandkartoffeln mit Fleischwurst			150	4,8,50,52,59	
				175		
	Früchtequark			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!