

BRAUN'sche Stiftung

SPEISEPLAN

27.01.-02.02.2024 KW 05



	VOLLKOST (A)	kcal	enthält Z/A	Pescevegetarisch (B)	kcal	enthält Z/A
MO	Karottencremesuppe				100	12,56
	fruchtiges Puten- geschnetzeltes mit Cous-Cous	160	12,50,52,55, 56,59	Hausgemachte Knödel mit Pilzragout	140	12,50,52,56, 59
		70			70	
		65	12,50,56		60	1,9a
Panna Cotta Creme				60	1,9a	
DI	geröstete Grießsuppe				100	12,56
	Schlemmerfilet (Fisch) mit Kartoffelsalat	150	12,50,52,56	Mediterrane Gemüselasagne mit Tomatensoße	250	4,12,56
		85	12,50,56		75	12,56,59
		75	12,56,59		40	
Obst				40		
MI	Brokkolicremesuppe				100	12,56
	Hackbraten, Soße mit Karottenstampf	160	12,50,52,55, 56,59	Grießschnitte mit heißen Kirschen	90	12,50,56
		70			70	
		65	12,50,56		100	1,12,50,52, 55,56,57
Götterspeise				100	1,12,50,52, 55,56,57	
DO	Gemüseklößchensuppe				100	12,56
	Schnitzel Wirsing und Salzkartoffeln	180	52	Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse und weiße Bohnensalat	130	50
		55	15		80	4,12,50,56
		100	3,5,12,56,61		75	12,56,59
Obst				65		
FR	Eierflockensuppe				100	12,56
	Hackfleisch - Gemüsepfanne mit Reis	275	8,12,56	Backfisch, Zitrone Gurken- Kartoffelsalat	800	50,53,56
		100	58,59		100	59,58
	Früchtejoghurt				45	2,12,56
SA	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch			110	4	
	Erdbeerpudding			100	12,50,52,55, 56,57	
SO	Champignoncremesuppe			100	12,56	
	Zwiebelsahnefleisch (Geflg.)			160	12,50,55, 56,58,59	
	Kroketten			170	50,52	
	Karottensalat			65	12,50,56	
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!