

Speiseplan 28.10 - 03.11

Menü 1

Do
28.10

Klare Suppe
Frittaten mit Schnittlauch
Palatschinken mit Marillenfruchtfüllung

2189,0kJ/520,0kcal, Fett 22,3g, gesättigte Fettsäuren 3,8g, Kohlenhydrate 67,5g, Zucker 29,0g, Ballaststoffe 1,8g, Eiweiß 12,0g, Salz 2,71g
S, G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Mo
08.11

Hochzeitssuppe
Reibekuchen "Hausfrauen Art"
Apfelmark

1687,0kJ/401,0kcal, Fett 9,1g, gesättigte Fettsäuren 3,0g, Kohlenhydrate 68,4g, Zucker 18,7g, Ballaststoffe 7,3g, Eiweiß 7,9g, Salz 3,49g
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Di
09.11

Rinderfrikadellen; in Bratensoße
Kartoffelpüree
Gemischter Salat

1868,0kJ/447,0kcal, Fett 25,3g, gesättigte Fettsäuren 9,2g, Kohlenhydrate 36,7g, Zucker 4,9g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 16,2g, Salz 3,76g
G, G1, Ei, M, Me, La

Mi
10.11

Makkaroni-Gratin; mit Putenformschinken 3, 20
Luftiges Schokoladenmousse; mit Soße 1

2595,0kJ/617,0kcal, Fett 25,2g, gesättigte Fettsäuren 14,9g, Kohlenhydrate 74,6g, Zucker 25,5g, Ballaststoffe 2,0g, Eiweiß 21,9g, Salz 3,61g
G, G1, M, Me, La, S, Sb, (Sf)

Menü 2

Klare Suppe
Frittaten mit Schnittlauch
Blaubeerpfannkuchen

1559,0kJ/369,0kcal, Fett 9,9g, gesättigte Fettsäuren 3,7g, Kohlenhydrate 69,3g, Zucker 24,0g, Ballaststoffe 5,5g, Eiweiß 14,6g, Salz 2,42g
S, G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)

Ferien

Hochzeitssuppe
Aprikosenmichel; Süßer Auflauf aus Pfannkuchenstreifen und Aprikosen

2826,0kJ/673,0kcal, Fett 23,4g, gesättigte Fettsäuren 7,0g, Kohlenhydrate 94,2g, Zucker 49,4g, Ballaststoffe 4,8g, Eiweiß 19,2g, Salz 2,61g
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art"
Kartoffelpüree
Gemischter Salat

1644,0kJ/392,0kcal, Fett 16,5g, gesättigte Fettsäuren 3,7g, Kohlenhydrate 47,4g, Zucker 8,7g, Ballaststoffe 6,1g, Eiweiß 9,8g, Salz 3,00g
G, G1, Ei, M, Me, La

Überbackenes Nudel-Gratin
Luftiges Schokoladenmousse; mit Soße 1

2347,0kJ/561,0kcal, Fett 26,4g, gesättigte Fettsäuren 12,9g, Kohlenhydrate 64,2g, Zucker 27,5g, Ballaststoffe 3,6g, Eiweiß 13,9g, Salz 5,09g
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sb, (Sf)