

# Essen auf Rädern

Speiseplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025 3. Kalenderwoche

Menülinie	Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		20.01.2025	21.01.2025	22.01.2025	23.01.2025	24.01.2025	25.01.2025	26.01.2025
	Mittag	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags
Suppe		Kürbiscremesuppe <sup>l</sup>	Italienische Minestrone <sup>2,3,a,a1,c,i</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a,a1,g,i</sup>	Fleischbrühe mit Grießklößchen <sup>a,a1,c,i</sup>	Currycremesuppe <sup>3,g,i</sup>	Bunte Gemüsecremesuppe <sup>9,i</sup>	Apfel-Meerrettich-Suppe <sup>3,5,f,g,l</sup>
Nährwerte								
Menü		Gemüsestrudel, <sup>i</sup> Frankfurter Grüne Soße, <sup>1,c,g,j</sup> Kartoffelpüree, <sup>g</sup> Blattsalat, French Dressing <sup>c,j</sup>	Gebratene Hähnchenbrust, Basilikumsoße, <sup>a,a1,g,i</sup> gebackene Kartoffelwürfel, <sup>1</sup> Zucchinirahmgemüse <sup>a,a1,f,g</sup>	Gefüllte Hirtenrolle, <sup>a,a1,g,j</sup> Zitronen-Thymiansoße, <sup>a,a1,d,g,i</sup> Kartoffelpüree, <sup>g</sup> Blattspinat „Natur“	Blumenkohl a la Creme, <sup>a,a1,f,g</sup> Salzkartoffeln, Blattsalat, Schinkenwürfel, <sup>2,3,8</sup> Essig-Öl Dressing	Paniertes Hokifilet, <sup>a,a1,d,g,j</sup> Pastinakengemüse, Zitronensauce, <sup>3,g,i</sup> Basilikumnudeln <sup>a,a1</sup>	Germknödel mit Pflaumen gefüllt, dazu Vanillesauce <sup>a,a1,c,g</sup>	Kalbsblanquette, <sup>2,3,g,l</sup> Schupfnudeln, <sup>a,a1</sup> Rosenkohl <sup>9</sup>
Nährwerte		422 kJ, 102 kcal, 8,36g Fett, 5,39g ges. FS, 4,64g KH, 4,06g Zucker, 1,52g Eiweiß, 1,45g Salz		352 kJ, 84 kcal, 5,46g Fett, 3,67g ges. FS, 6,49g KH, 2,04g Zucker, 1,56g Eiweiß, 1,93g Salz	165 kJ, 39 kcal, 1,54g Fett, 0,84g ges. FS, 4,68g KH, 1,43g Zucker, 1,30g Eiweiß, 1,60g Salz	313 kJ, 75 kcal, 5,21g Fett, 1,70g ges. FS, 6,10g KH, 5,52g Zucker, 0,94g Eiweiß, 2,04g Salz	239 kJ, 57 kcal, 3,29g Fett, 2,12g ges. FS, 4,89g KH, 3,61g Zucker, 1,29g Eiweiß, 2,33g Salz	250 kJ, 60 kcal, 4,76g Fett, 3,02g ges. FS, 3,63g KH, 2,81g Zucker, 0,42g Eiweiß, 1,47g Salz
Dessert		Cappuccinocreme <sup>17,a</sup> <sup>a1,c,d,f,g,h,h1</sup>	Stracciatella Quark <sup>2,9,g</sup>	Birnenragout mit Schokocreme <sup>3,g,h,h1</sup>	Grießflammerie mit Waldfruchtsoße	Kirschgrütze, Vanillesauce <sup>2,9,g</sup>		Eis <sup>1,g</sup>
Nährwerte		4069 kJ, 975 kcal, 68,75g Fett, 25,85g ges. FS, 70,42g KH, 14,91g Zucker, 16,90g Eiweiß, 5,45g Salz	1962 kJ, 468 kcal, 21,93g Fett, 10,48g ges. FS, 35,95g KH, 4,47g Zucker, 30,91g Eiweiß, 3,94g Salz	2679 kJ, 643 kcal, 44,41g Fett, 15,23g ges. FS, 29,55g KH, 8,07g Zucker, 28,67g Eiweiß, 4,95g Salz	1240 kJ, 298 kcal, 12,28g Fett, 5,68g ges. FS, 32,22g KH, 4,09g Zucker, 10,84g Eiweiß, 5,02g Salz	2208 kJ, 525 kcal, 19,38g Fett, 6,14g ges. FS, 62,09g KH, 6,42g Zucker, 22,98g Eiweiß, 2,73g Salz	3340 kJ, 794 kcal, 24,81g Fett, 14,67g ges. FS, 123,7g KH, 50,2g Zucker, 17,53g Eiweiß, 1,21g Salz	1576 kJ, 374 kcal, 9,18g Fett, 4,14g ges. FS, 51,49g KH, 5,44g Zucker, 19,55g Eiweiß, 4,72g Salz

Telefonische Bestellung bis spätestens 9.00 Uhr unter Tel. 07445 / 85118-160

Änderungen im Speiseplan aus tagesaktuellem Anlass vorbehalten

## Legende der Nährwerte

Kilojoule	KJ
kilokalorien	kcal
Eiweiß	EW
Fett	F
gesättigte Fettsäuren	ges. FS
Kohlenhydrate	KH
Zucker	Zucker
Salz	Salz

## Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l