 Das Bild kann derzeit nicht angezeigt werden.








# Speiseplan

**AHZ - Robert-Krekel-Haus/Konrad Arndt**  
**16. WOCHE** vom 16.04.2018 bis 22.04.218



## Menü 1

## Menü 2

|  |   |  |   |  |
|--|---|--|---|--|
| <b>Montag</b><br><b>16.04.18</b><br>       | Blumenkohlcremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Bratwurst<br>Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small><br>Wirsinggemüse <small>G,G1,M,Me,La</small><br>Pflaumenkompott  | Energie (kcal): 760<br>Energie (kJ): 3168<br>Fett (g): 45,7<br>Kohlenhydrate (g): 59,1<br>Eiweiß (g): 21,8   | Blumenkohlcremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Topfenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small><br>mit Vanillesauce <small>G,G1,M,Me,La</small><br>Pflaumenkompott  | Energie (kcal): 652<br>Energie (kJ): 2739<br>Fett (g): 25,1<br>Kohlenhydrate (g): 85,8<br>Eiweiß (g): 17,6   |
|  | <b>Dienstag</b><br><b>17.04.18</b><br>  | Bio Flädle Gemüsebouillon <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small><br>Mini Haxe<br>Bayrischkraut <small>M,Me,La</small><br>Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small><br>Senf <small>S,Sn</small><br>Creme "Bayrische Art" <small>M,Me,La</small> | Energie (kcal): 773<br>Energie (kJ): 3223<br>Fett (g): 41,5<br>Kohlenhydrate (g): 58,5<br>Eiweiß (g): 35  | Bio Flädle Gemüsebouillon <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small><br>Blumenkohl-Kartoffelrösti <small>Ei,M,Me,La</small><br>Salzkartoffeln<br>Sauce Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Creme "Bayrische Art" <small>M,Me,La</small> |
| <b>Mittwoch</b><br><b>18.04.18</b><br>     | Karottencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Hähnchenbrustfilet "naturell"<br>auf mediterranem Gemüse<br>Langkornreis<br>Tomatensoße<br>Weintrauben  | Energie (kcal): 627<br>Energie (kJ): 2628<br>Fett (g): 27,6<br>Kohlenhydrate (g): 59,9<br>Eiweiß (g): 28,1   | Karottencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Ofenkartoffel<br>mit Kräuterquark <small>M,Me,La</small><br>Mischsalat mit Dressing<br>Weintrauben  | Energie (kcal): 351<br>Energie (kJ): 1469<br>Fett (g): 13,7<br>Kohlenhydrate (g): 38,3<br>Eiweiß (g): 13,7   |
| <b>Donnerstag</b><br><b>19.04.18</b><br> | Tomatencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Westfälisches-Zwiebelfleisch<br>in Cremesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small><br>Kartoffelrösti<br>Rote Beetesalat<br>Caramelpudding <small>G,E,M,Me,La,Sf</small> | Energie (kcal): 658<br>Energie (kJ): 2757<br>Fett (g): 30,9<br>Kohlenhydrate (g): 65,8<br>Eiweiß (g): 25,3   | Tomatencremesuppe <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Nudel-Brokkoliauflauf <small>G,G1,M,Me,La</small><br>Rote Beetesalat<br>Caramelpudding <small>G,E,M,Me,La,Sf</small>   | Energie (kcal): 675<br>Energie (kJ): 2831<br>Fett (g): 28,6<br>Kohlenhydrate (g): 81,8<br>Eiweiß (g): 20,4   |
| <b>Freitag</b><br><b>20.04.18</b><br>    | Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <small>G,G1,S</small><br>paniertes Schollenfilet <small>G,G1,Ei</small><br>Kräuterdip <small>M,Me,La</small><br>Petersilienkartoffeln<br>Bunter Mischsalat mit Dressing<br>Banane       | Energie (kcal): 763<br>Energie (kJ): 3206<br>Fett (g): 26<br>Kohlenhydrate (g): 98,5<br>Eiweiß (g): 26,2   | Gemüsesuppe mit Muschelnudeln <small>G,G1,S</small><br>Sojaschnitzel mit Paprika Topping <small>G,G1,Sb</small><br>Polenta -Rauten <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small><br>Bunter Mischsalat mit Dressing<br>Banane       | Energie (kcal): 893<br>Energie (kJ): 3737<br>Fett (g): 42,2<br>Kohlenhydrate (g): 97,7<br>Eiweiß (g): 24,8   |
| <b>Samstag</b><br><b>21.04.18</b><br>    | "Sächsische Kartoffelsuppe"<br>mit Wienerwürstchen <small>M,Me,La,S,Sn</small><br>Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja <small>M,Me,La</small>   | Energie (kcal): 465<br>Energie (kJ): 1935<br>Fett (g): 29,4<br>Kohlenhydrate (g): 29,8<br>Eiweiß (g): 16,5   | Milchreis <small>M,Me,La</small><br>mit Zimt und Zucker<br>Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja <small>M,Me,La</small>  | Energie (kcal): 470<br>Energie (kJ): 1990<br>Fett (g): 5,1<br>Kohlenhydrate (g): 88,7<br>Eiweiß (g): 15,4  |
| <b>Sonntag</b><br><b>22.04.18</b><br>    | Gelbe Gemüsesuppe <small>M,Me,La,S</small><br>Boeuf "Stroganoff"<br>Rindergeschnetzeltes <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small><br>Spätzle <small>G,G1,Ei</small><br>Feldsalat und Himbeerdressing<br>Weintrauben           | Energie (kcal): 824<br>Energie (kJ): 3450<br>Fett (g): 40<br>Kohlenhydrate (g): 71,2<br>Eiweiß (g): 36,7   | Gelbe Gemüsesuppe <small>M,Me,La,S</small><br>Kartoffel-Gemüse-Pfanne <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Vegetarische Soße "Stroganoff" <small>G,G1,M,Me,La,S</small><br>Feldsalat und Himbeerdressing<br>Weintrauben | Energie (kcal): 412<br>Energie (kJ): 1726<br>Fett (g): 14,4<br>Kohlenhydrate (g): 52,6<br>Eiweiß (g): 8,6  |

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Verpflegungsteam!

"Essen hält Leib und Seele zusammen"