



Speiseplan

AHZ - Robert-Krekel-Haus/Konrad Arndt

09. WOCHE

vom 25.02.2019 bis 03.03.2019



	Menü 1		Menü 2	
Montag 25.02.19 	Bio Flädle Gemüsebouillon G,G1,Ei,M,Me,La,S Geflügelfrikadelle G,G1,Ei, Wirsinggemüse G,G1,M,Me,La Salzkartoffeln Zwetschgenkompott 03	Energie (kcal): 1963 Energie (kJ): 468 Fett (g): 19,2 Kohlenhydrate (g): 47,7 Eiweiß (g): 21,5	Bio Flädle Gemüsebouillon G,G1,Ei,M,Me,La,S Bio Kartoffel-Brokkoliauflauf G,G1,M,me,La,S Tomatensoße Eisbergsalat mit Himbeerdressing Zwetschgenkompott 03	Energie (kcal): 2526 Energie (kJ): 604 Fett (g): 28,4 Kohlenhydrate (g): 70,2 Eiweiß (g): 10,3
Dienstag 26.02.19 	Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Me,La,S Herzhaftes Rindergulasch G,G1,S,Sn Spiralnudeln G,G1,Ei Feldsalat mit Tomatenwürfel Essig-Öldressing Banane	Energie (kcal): 2994 Energie (kJ): 711 Fett (g): 19,3 Kohlenhydrate (g): 94 Eiweiß (g): 34,5	Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Me,La,S Reismudel-Gemüse-Pfanne G,G1,Ei Feldsalat mit Tomatenwürfel Essig-Öldressing Banane	Energie (kcal): 2049 Energie (kJ): 467 Fett (g): 14,9 Kohlenhydrate (g): 69,9 Eiweiß (g): 12
Mittwoch 27.02.19 	Gemüsebrühe mit Eierstich S,Ei Leberklöße auf Sauerkraut G,G1,Ei,M,Me,La mit Stampfkartoffeln M,Me,La Vanillepudding M,Me,La	Energie (kcal): 3222 Energie (kJ): 772 Fett (g): 42,4 Kohlenhydrate (g): 64,4 Eiweiß (g): 25,2	Karottencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Gegrilltes Gemüse "Mediterran" Tomatenreis s Vanillepudding M,Me,La	Energie (kcal): 1920 Energie (kJ): 458 Fett (g): 16,8 Kohlenhydrate (g): 59,3 Eiweiß (g): 12,9
Donnerstag 28.02.19 	Karottencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Gekochte Eier Ei Frankfurter Grüne Soße M,Me,La Salzkartoffeln Blattsalat mit Paprika und Mais, Fruchtdressing Fruchtkirschgoghurt M,Me,La	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):	Karottencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Geschnittener Eierpfannekuchen G,G1,Ei,M,Me,La Apfelmus 03 Fruchtkirschgoghurt M,Me,La	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):
Freitag 01.03.19 	Gemüsebouillon mit Flädle G,G1,Ei,M,Me,La,S Alaska Seelachsschnitte in Tomatensoße Fi,S aus nachhaltiger Fischwirtschaft Brokkoli Langkornreis Weintrauben	Energie (kcal): 2321 Energie (kJ): 550 Fett (g): 10,5 Kohlenhydrate (g): 77,8 Eiweiß (g): 31,1	Gemüsebouillon mit Flädle G,G1,Ei,M,Me,La,S Grünkernbratling G,G5,Ei,M,Me,La,S Brokkoli Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Kräuterkartoffeln Weintrauben	Energie (kcal): 2708 Energie (kJ): 648 Fett (g): 30,4 Kohlenhydrate (g): 66,1 Eiweiß (g): 18,8
Samstag 02.03.19 	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn Waldbeerquarkspeise M,Me,La	Energie (kcal): 1876 Energie (kJ): 448 Fett (g): 14,8 Kohlenhydrate (g): 54,7 Eiweiß (g): 19,3	Vegetarischer Steckrübeneintopf Wahlweise: Geflügelwienwürstchen M,Me,La,S Waldbeerquarkspeise M,Me,La	Energie (kcal): 2200 Energie (kJ): 526 Fett (g): 21,5 Kohlenhydrate (g): 61,7 Eiweiß (g): 14,1
Sonntag 03.03.19 	Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Paniertes Putenschnitzel G,G1 Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La Petersilienkartoffeln Erdbeereis M,Me,La	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):	Tomatencremesuppe G,G1,M,Me,La,S Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La Petersilienkartoffeln Erdbeereis M,Me,La	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):

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

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Verpflegungsteam!
 "Essen hält Leib und Seele zusammen"