


Speiseplan für die Woche vom 16.03.26 bis 22.03.26

Tag	Menü I	Menü II	Kaltmenü
Montag 16.03.26	Tagessuppe(A1,G,C,O) Hähnchen süß sauer(G) mit Chinanudeln(A1,C)	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Gabelspaghetti a` la Carbonara(A1,G)) (ca. 140 g > 2 BE) und Salat(G,C,M,L) KH 68 g, EW 21 g, Fett 17 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1Roggenbrötchen(A1,A2,F,G), Portionsbutter(G), Göttinger, garniert
Dienstag 17.03.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Fleischküchle(A1,C) in Soße(G,A1) mit Butterkraut und Salzkartoffeln(O,G)	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Gemüsestrudel(G,A1,C) (ca. 100 g > 2 BE) Obst KH 39 g, EW 22 g, Fett 19 g	1 Scheibe Brot (A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G), Schnitzellachs mit Zwiebelgarnitur
Mittwoch 18.03.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Geb. Leber (A1,A2,C) In Zwiebelsoße mit Püree(G) Obst	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Bunte Gemüsepfanne (G,L)mit Kartoffeln(O,G) (ca. 120 g > 2 BE) Joghurt(G) KH 42 g, EW 16 g, Fett 5 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G), einfache Stadtwurst, Senf
Donnerstag 19.03.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Reisbrei(G)mit Zimt und Zucker und Apfelkompott	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Gnocchis (A1,G,C) auf Tomaten-Basilikum Soße(G) ca. 100 g > 2 BE) Salat(G,C,M,L) KH 33 g, EW 23 g, Fett 48 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1Vollkornbrötchen(A1,A2,F,G), Portionsbutter(G), Allgäuer Käseplatte(G) garniert Obst
Freitag 20.03.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Paniertes Fischfilet(A1,C) mit Kartoffelsalat(O,M) und Zitrone Obst	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Angemachter Kräuterquark(G,G)und Salzkartoffeln(O) (ca. 120 g > 2 BE) Obst KH 23 g, EW 18 g, Fett 3 g	1 Scheibe Brot, (A1,A2) 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter, Geflügelwurstaufschnitt
Samstag 21.03.26	Tagessuppe(A1,G,L) Fränkischer Sauerbraten(A1,L,G) mit Serviettenknödel(A1,C) und Salat(G,C,M,L)	Weißer Bohneneintopf (G,A1,L,O) mit geräuchertem Bauch und Brot(A1,A2) (1 Stck.= 45 g > 2 BE) KH 47 g, EW 15 g, Fett 5 g	1 Scheibe Brot, (A1,A2), 1 Brötchen (A1,F) Portionsbutter(G), feine Dillhappen
Sonntag 22.03.26	Hähnchenbrust in Rahm.- Champignonsoße (G,A1,L) mit Bandnudeln Salat(G,C,M,L)	Putenrollbraten(A1,G)in Soße mit Püree(G) (ca. 100 g > 2 BE) KH 36 g, EW 12 g, Fett 7 g Salat(G,C,M,L)	2 Scheiben Brot, (A1,A2) Portionsbutter(G), Gelbwurst garn.