

17. Woche

Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024

Kreisseniozentrum

St. Maximilian Kolbe

Kenzingen



Vollkost

vegetarisch

Montag
22.04.2024

Geröstete Grießsuppe ^{51,60}
Hähnchensteak "Hawaii" ^{A52,58}
Curryfruchtsauce ^{12,51}
Langkornreis ^{A52,58}
Karottensalat ^{1,7}
Quarkspeise ^{A52,58}

Geröstete Grießsuppe ^{51,60}
Frühlingsrolle ^{51,54,57}
Curryfruchtsauce ^{12,51}
Langkornreis ^{A52,58}
Karottensalat ^{1,7}
Quarkspeise ^{A52,58}

672 kcal

720 kcal

Dienstag
23.04.2024

Karottencremesuppe ^{A52,58}
Cordon Bleu
Braune Soße ⁵¹
Eurogemüse
Country-Kartoffeln
Obstsalat

Karottencremesuppe ^{A52,58}
Kartoffel-Cordon-Bleu ^{51,A52,58}
Braune Soße ⁵¹
Eurogemüse
Country-Kartoffeln
Obstsalat

622 kcal

753 kcal

Mittwoch
24.04.2024

Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰
Gemüseklößchen ^{51,54,60}
Käsesoße ^{51,A52,58}
Gabelspaghettis ^{51,54}
Mischsalat mit Joghurdressing ^{2,A52,58}
Pudding ^{A52,58}

Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰
Gemüseklößchen ^{51,54,60}
Käsesoße ^{51,A52,58}
Gabelspaghettis ^{51,54}
Mischsalat mit Joghurdressing ^{2,A52,58}
Pudding ^{A52,58}

728 kcal

728 kcal

Donnerstag
25.04.2024

Leberspätzlesuppe ⁶⁰
Lammhacksteak ^{51,54}
Rosmarinsauce
Brechbohngemüse
Polenta-Taler
Buttermilchdessert ^{A52,58}

Buchstabensuppe ^{51,54,60}
Tofu-Crossie ^{51,57,58}
Rosmarinsauce
Brechbohngemüse
Polenta-Taler
Buttermilchdessert ^{A52,58}

484 kcal

528 kcal

Freitag
26.04.2024

Tomatencremesuppe
Hoki-Fischfilet Müllerin
Weißwein-Kräutersauce ^{12,51}
Feine Nudeln ^{51,54}
Salat "Provence" ^{2,13,60,63}
Fruchtjoghurt ^{A52,58}

Tomatencremesuppe
Grüne Klöße ^{51,A52,54,58}
Weißwein-Kräutersauce ^{12,51}
Feine Nudeln ^{51,54}
Salat "Provence" ^{2,13,60,63}
Fruchtjoghurt ^{A52,58}

646 kcal

647 kcal

Samstag
27.04.2024

Reisnudelsuppe ^{51,54,60}
Bauernbraten ^{60,61}
Braune Soße ⁵¹
Karottengemüse
Petersilienkartoffeln
Pudding ^{51,A52,58}

Reisnudelsuppe ^{51,54,60}
Vegetarische Bratwurst
Braune Soße ⁵¹
Karottengemüse
Petersilienkartoffeln
Pudding ^{51,A52,58}

613 kcal

607 kcal

Sonntag
28.04.2024

Brühe mit Markklößchen ^{3,12,51,54,60}
gefüllte Kalbsbrust ^{2,3,51,54,60,64}
Zwiebelrahmsauce ^{12,51,60}
Hausgemachte Knöpfe ^{51,54}
Mischsalat mit Kräuterdressing
Nusscreme ^{A52,58}

Eierstichsuppe ⁶⁰
Spinat-Dinkel-Medaillon ^{51,A52,54,58,60}
Zwiebelrahmsauce ^{12,51,60}
Hausgemachte Knöpfe ^{51,54}
Mischsalat mit Kräuterdressing
Nusscreme ^{A52,58}

885 kcal

801 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt

Allergene: (51) Glutenhaltige Getreide- und -erzeugnisse; (A52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg); (64) Lupine und -erzeugnisse

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen

guten Appetit!!

