

# Speisekarte KW 46

Für die Woche vom  
12.11. - 16.11.2018

**Montag**



**Seelachs-Backfisch-Filet  
mit Remoulade +  
Risoleekartoffeln**

Gluten (Weizen), Eier, Fisch, Milch (Lactose), Senf

kJ 684 / kcal 163 / Fett 10,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g, KH 10,5 g, davon  
Zucker 1,3 g / Eiweiß 7,3 g / Salz 1,09 g / BE 0,9

**Dienstag**

**Kaiserschmarrn mit Rosinen  
+ Apfelmus**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose)

kJ 825 / kcal 197 / Fett 7,0 g, davon ges. Fettsäuren 1,9 g / KH 28,5 g, davon  
Zucker 13,4 g / Eiweiß 4,8 g / Salz 0,42 g / 2,4 BE

**Mittwoch**



**Lasagne "Bolognaise"  
vom Rind  
mit Käse überbacken**

Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie

kJ 560 / kcal 134 / Fett 6,5 g, davon ges. Fettsäuren 3,2 g KH 13,0 g, davon Zucker  
2,1 g / Eiweiß 5,6 g / Salz 0,88 g / 1,1 BE

**Donnerstag**



**Putenragout mit Champignonrahm  
+ Spätzle**

Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Milch (Lactose)

kJ 616 / kcal 147 / Fett 7,1 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g KH 12,7 g, davon Zucker  
0,5 g / Eiweiß 8,1 g / Salz 1,00 g / 1,1 BE

Gericht

**Dessert**

**Dessert**

**Dessert**

**Dessert**

**Dessert/  
Salat**

**2 x wöchentlich Salatbar**



Vegetarisch



Rindfleisch



Geflügel



Fisch



Neues Produkt

Die Speisekartengestaltung ist angelehnt an Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte / Allergene sowie Dessert/ Salat siehe Liste \* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch. Die Buchstaben stehen unter den Gerichten weisen die Allergene aus. Die Zahlen weisen die Zusatzstoffe aus. Erläuterung siehe Aushang.