

Speiseplan des Marienhauses vom 29.05.2023 - 04.06.2023

	Vorspeise	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Dessert	Abend
Montag, 29.05.2023 Pfingstmontag	Rindfleischsuppe ^{51,54,60} mit Eieinlauf ⁵⁴	Fleischkäse gebacken Rahmsoße ^{52,57,58,60} an Kohlrabigemüse ^{12,51,52,58} Butterkartoffeln	Putenrollbraten an Geflügelsoße Rotkohl Semmelklöße	Fruchtjoghurt ^{52,58}	Fisch in Tomatensoße ^{55,61} Schnitzchen ⁵¹
	139 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 14 g KH	593 kcal, 19 g Eiweiß, 38 g Fett, 42 g KH	418 kcal, 14 g Eiweiß, 12 g Fett, 62 g KH	62 kcal, 8 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	400 kcal, 22 g Eiweiß, 24 g Fett, 22 g KH
Dienstag, 30.05.2023	Maiscremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Zwiebelschnitzel ^{51,54,57,58,60} Rahmsoße ^{52,57,58,60} Butterkarotten ^{3,12,51,61} Pommes-frites	Gemüse-/Gnocchipfanne ^{52,58}	Obst der Saison	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Tomaten
	57 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	750 kcal, 35 g Eiweiß, 26 g Fett, 86 g KH	392 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett, 73 g KH	73 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 17 g KH	553 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 30 g KH
Mittwoch, 31.05.2023	Brokkolicremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Bauernauflauf (Hackfleisch, Sauerkraut, Kar- toffelpüree, mit Käse überba- cken) ^{2,13,52,58,63}	Gemüseschnitzel ^{2,51} Zitronenbittersoße ^{2,51,52,58} Kartoffelstampf frischer Feldsalat	Rote Grütze mit Vanillesoße ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Kompott
	131 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 12 g KH	357 kcal, 22 g Eiweiß, 21 g Fett, 19 g KH	573 kcal, 29 g Eiweiß, 17 g Fett, 71 g KH	94 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 19 g KH	599 kcal, 8 g Eiweiß, 3 g Fett, 131 g KH
Donnerstag, 01.06.2023	Tomatencremesuppe ^{3,12,51,52,58,61}	Hähnchenkeule an Geflügelsoße ^{52,58} Butterreis ^{52,58} Salat ⁶¹	Gabelspaghetti ⁵¹ an Gemüse-/Tomatensoße ^{3,12,51,52,58,61}	Birnenquark ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Schinkenrührei ⁵⁴
	135 kcal, 5 g Eiweiß, 7 g Fett, 13 g KH	630 kcal, 37 g Eiweiß, 25 g Fett, 62 g KH	435 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 68 g KH	47 kcal, 4 g Eiweiß, 0 g Fett, 7 g KH	722 kcal, 47 g Eiweiß, 47 g Fett, 28 g KH
Freitag, 02.06.2023	Kartoffelsuppe ^{58,60}	Fischstäbchen ^{51,55} Erbsen und Möhren ^{52,58} Kartoffelstampf ^{52,58}	Eierragout mit buntem Gemüse ^{3,12,51,52,54,58,61} Kartoffeln	Nusspudding ^{52,58}	Milchsuppe ^{51,52,58} Fruchtkompott ²
	40 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 7 g KH	273 kcal, 12 g Eiweiß, 9 g Fett, 34 g KH	303 kcal, 15 g Eiweiß, 11 g Fett, 36 g KH	91 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 14 g KH	640 kcal, 9 g Eiweiß, 3 g Fett, 140 g KH
Samstag, 03.06.2023		Gemüsesuppentopf ^{58,60} Mettwürstchen ^{1,2}	Käse-/Lauchsuppe ^{3,12,51,52,58,61} mit Hackfleischeinlage	Joghurt im Becher ^{12,52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Obst der Saison
		448 kcal, 22 g Eiweiß, 28 g Fett, 23 g KH	400 kcal, 23 g Eiweiß, 25 g Fett, 18 g KH	116 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 22 g KH	610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 44 g KH
Sonntag, 04.06.2023	Sonntagssuppe ^{51,54,60}	Rinderroulade "Hausfrauen Art" Apfelrotkohl ^{2,6} Kartoffelklöße	Cordon bleu vom Schwein Buttererbsen ^{3,12,51,61} Salzkartoffeln	Schokoladenpudding ^{52,58} mit Vanillesoße ^{52,58}	Wurst und Schnittkäse Brotauswahl ⁵¹ Fruchtkompott ²
	50 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 8 g KH	392 kcal, 42 g Eiweiß, 8 g Fett, 34 g KH	517 kcal, 37 g Eiweiß, 15 g Fett, 56 g KH	104 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH	618 kcal, 31 g Eiweiß, 34 g Fett, 45 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (3) mit Geschmacksverstärker*; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt* Allergene: (51) Glutenhaltiges Ge-
treide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63)
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Alle Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Änderungen vorbehalten!