

Speiseplan 07.08.2023 - 13.08.2023 - Skandinavische Woche

Menü 1 und 2 (unter Abwandlung auch für Diabetiker geeignet)

		Mittag	Abendessen
Menü 1 Vollkost MO		Geflügelleber dänische Art und Kartoffelpüree <small>A1/D/I/G</small> <i>Selleriesalat</i> <small>6,7</small>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes
		563 kcal 29,5 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Schwedische Backkartoffel mit Kräuterquark <small>A1/C/G</small> <i>Selleriesalat</i> <small>6,7</small>	
		482 kcal 29,5 kcal	
Menü 1 Vollkost Di		Köttbullar mit Champignonrahmsoße und Reis <small>A1/C/G</small> <i>Gurkensalat</i> <small>6,7</small>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes Kleine Beefsteaks
		420 kcal 54 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Dänische Kartoffel-Bohnen-Lasagne <small>A1/C/H4</small> <i>Gurkensalat</i> <small>6,7</small>	
		635 kcal 54 kcal	
Menü 1 Vollkost Mi		Korv `Stroganoff mit Bandnudeln <small>5,7/A1/C/F/G</small> <i>Apfelmus mit Vanillesoße</i> <small>1,6</small>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes
		520 kcal 88 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Norwegisch überbackene Lachsfilets mit Stampfkartoffeln <small>D/G</small> <i>Apfelmus mit Vanillesoße</i> <small>1,6</small>	
		637 kcal 88 kcal	
Menü 1 Vollkost Do		Schwedischer Rollbraten mit gefüllten Klößen und Meerrettichsoße <small>A1/C/G</small> <i>Karamellpudding</i> <small>H2</small>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes
		472 kcal 160 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Schwedische Sommersuppe mit Baguette <small>A1/C/D/G/5</small> <i>Karamellpudding</i> <small>H2</small>	
		323 kcal 160 kcal	
Menü 1 Vollkost Fr		Fliegender Jacob <small>E/F/G/9</small> <i>Schwedischer Obstsalat</i> <small>1,7</small>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes
		578 kcal 69 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Stangenspargel schwedisch mit Dillkartoffeln <small>C/D/G</small> <i>Schwedischer Obstsalat</i> <small>1,7</small>	
		400 kcal 69 kcal	
Menü 1 Vollkost Sa		Dänischer Filetbraten in Senfsoße mit Kartoffeltalern <small>A1/C/G/J</small> <i>Schwedisches Quarkflammerie</i>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes Salat
		611 kcal 80 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Dänische Fischklöße, Dillsoße, Gurkengemüse und Reis <small>A1/C/D/5,7</small> <i>Schwedisches Quarkflammerie</i>	
		365 kcal 80 kcal	
Menü 1 Vollkost So		Norwegischer Lammbraten Bohngemüse und Kartoffelecken <small>A1/C/G/F/J</small> <i>Schwedische Zimtcreme</i>	Aufschnittplatte Käse oder Fisch Brot, Butter, Rohkost oder Salate, Tee Süßes oder Pikantes
		422 kcal 82 kcal	
Menü 2 Leichte Vollk.		Dänischer Gulasch Kartoffelgemüse und Püree <small>A1/G/2,3,7</small> <i>Schwedische Zimtcreme</i>	
		405 kcal 82 kcal	

Heimleiterin

Heimbeirat

Küchenleiterin

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit