















Anna Haag Mehrgenerationenhaus
Speiseplan KW 09 vom 24.02. bis 02.03.2025

	Suppe	Vollkost	Vegetarische Kost	Dessert	Salat
Montag	Tagessuppe A : a,g	Penne mit Tomaten-Basilikum-Sugo und Parmesankäse N: Kcal /Be 600/7 Z: A:a,i,g 	Buchteln mit Dessertsoße Vanillegeschmack N: Kcal /Be 946/8,2 Z: A:a,c,g 	Kompott Z: A:a	Tagesaktuelle Salatangebote
Dienstag	Tagessuppe A :	Paprikagulasch mit Semmelknödeln N: Kcal /Be 745/11,6 Z: A:g 	Karotten-Pastinaken-Gemüse in Rahm mit Salzkartoffeln N: Kcal /Be 680/6,8 Z: A:a,g,i 	Fruchtjoghurt Z: A:g	Tagesaktuelle Salatangebote
Mittwoch	Tagessuppe A : a,g	Fleischküchle mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffel-Gurkens N: Kcal /Be 955/8,6 Z:12,03,02 A: a,c,g,i 	Maisküchle mit Tomatenragout N: Kcal /Be 910/6,7 Z: A: 	Obst Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Donnerstag	Tagessuppe A: a,c	Schweinebraten mit Wurzelgemüse und Spätzle N: Kcal /Be 698/8,2 Z: A: a,g 	Saftiges Schmorgemüse in Tomatensoße mit Vollkornpenne N: Kcal /Be 343/7,0 Z: A: a, 	Erdbeerpudding Z: A: g	Tagesaktuelle Salatangebote
Freitag	Tagessuppe A : i,g	Fischfilet auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln N: Kcal /Be 860/6,7 Z: A: a,g,d 	Spaghetti mit Grünkern-Gemüse-Bolognese N: Kcal /Be 805/14,5 Z: A: a,c,g 	Banane Z: A:	Tagesaktuelle Salatangebote
Samstag	A :	Kartoffeleintopf mit Saitenwürstle N: Kcal /Be 610/4,3 Z: A: a,c,i 	Kartoffeleintopf N: Kcal /Be 530/4,1 Z: A: i 	Eis Z: A: g	
Sonntag	Tagessuppe A : a,c	Sauerbraten mit Rotkraut und Spätzle N: Kcal /Be 680/6,9 Z: A: a,c,i 	Feines Pilzragout in Kräuterrahmsoße mit Spätzle N: Kcal /Be 564/8,9 Z: A: a,g 	Weinschaum Z: A: g	

N = Nährwert (Circa-Angabe auf eine Portion von 500g), A = Allergene, Z = Zusatzstoffe

Zusatzstoffe und Allergene siehe Aushang

Liebe*r Essenteilnehmer*in, in allen Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein. Sollten bei Ihnen Allergien oder Speisunenverträglichkeiten vorliegen, wenden Sie sich bitte vor der Essenaufnahme an die Küchenleitung.

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

Änderungen vorbehalten