









Speiseplan der Lebenshilfe Bad Windsheim

25.10.2021 - 29.10.2021

KW 43	Suppe	Hauptgericht	Hauptgericht ohne Schweinefleisch
Montag		Spinatlasagne R 1 i c g a g 1 a 1 N: 172.91 kcal F: 8.21 g GF: 4.53 g C: 17.30 g Z: 1.93 g P: 7.20 g S: 0.68 g B: 1.44 BE 	
Dienstag		Schaschliktopf mit Baguette ω i a a 1 N: 181.76 kcal F: 7.09 g GF: 2.32 g C: 19.92 g Z: 4.95 g P: 9.48 g S: 1.26 g B: 1.66 BE 	Putenschaschliktopf mit Stangenweißbrot ♣ i a a 1 N: 153.36 kcal F: 2.99 g GF: 0.68 g C: 19.52 g Z: 4.80 g P: 11.82 g S: 0.82 g B: 1.63 BE 
Mittwoch	Buchstabensuppe ∇ i c y a a 1 N: 21.11 kcal F: 0.21 g GF: 0.05 g C: 3.76 g Z: 0.23 g P: 0.97 g S: 0.66 g B: 0.31 BE 	Pancakes mit Heidelbeeren c g a a 1 N: 218.06 kcal F: 8.26 g GF: 4.24 g C: 31.19 g Z: 19.65 g P: 3.93 g S: 0.07 g B: 2.60 BE 	
Donnerstag		Gnocchi mit Spinat-Käse Soße R 1 i c g a a 1 N: 172.84 kcal F: 8.20 g GF: 3.28 g C: 20.11 g Z: 1.44 g P: 4.33 g S: 0.89 g B: 1.67 BE 	
Freitag		Hackbraten mit Bratkartoffeln und Rahmsoße R ψ ω 3 c j g a a 1 N: 111.72 kcal F: 5.45 g GF: 1.85 g C: 9.92 g Z: 1.22 g P: 5.55 g S: 0.86 g B: 0.83 BE 	Rinderhackbraten mit Bratkartoffeln und Rahmsoße R ψ 3 c j g a a 1 N: 108.81 kcal F: 5.04 g GF: 1.72 g C: 9.93 g Z: 1.22 g P: 5.73 g S: 0.86 g B: 0.83 BE 

Nährwertangaben pro 100g N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- c** Eier
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- a1** Weizen
- g** Milch und Milcherzeugnisse
- i** Sellerie
- y** Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♣ Geflügel
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch

- R** Regional
- ω Schweinefleisch

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen in unserem Speisen- und Getränkeangebot beruhen auf Angaben unserer Hersteller und Lieferanten. Weiterhin kann die Übertragung von Allergenen in der handwerklichen Fertigung von Speisen in einer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Hinweis: Wenn Sie Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie uns bitte an.