


Küche Hohenmölsen

	Heilige drei Könige 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025	Samstag 11.01.2025	Sonntag 12.01.2025
Menü 1 - Vollkost	Kasselerbraten <small>2/3/i</small> Bratensoße <small>a/a1/j</small> Butterbohnen <small>g</small> Dampfkartoffeln Multivitaminsaft <small>1</small> 576,2kcal 24,4 g Fett 11 g ges. FS 64 g KH 33 g Zu 23 g EW 7 g Salz	Schlemmerfilet <small>a/a1/d</small> "Bordelaise" <small>a/a1/d</small> (Alaska-Seelachsfilet) <small>a/a1/d</small> Senfsoße <small>1/a/a1/j</small> Kartoffelpüree <small>g</small> Vanillaquark <small>g</small> 647,6kcal 34,1 g Fett 13 g ges. FS 46 g KH 26 g Zu 37 g EW 5 g Salz	Spinat-Knusper- <small>a/a1/a5/c/g</small> Medaillon <small>a/a1/a5/c/g</small> Käsesoße <small>1/a/a1/g</small> Kartoffelpüree <small>g</small> Obst 436,5kcal 14,9 g Fett 7 g ges. FS 60 g KH 22 g Zu 14 g EW 3 g Salz	Schweinegeschnetzeltes <small>1/g</small> Gemüsereis <small>i</small> Chinakohl-Weißkohl-Rohkost <small>g</small> 528,3kcal 23,8 g Fett 10 g ges. FS 47 g KH 6 g Zu 30 g EW 3 g Salz	Gelbe-Erbesen-Eintopf <small>a/a1</small> mit Würstchen (Schwein) <small>2/3/8/i/j</small> Fruchtmus <small>g</small> Apfel-Himbeer <small>g</small> 744,1kcal 35 g Fett 11 g ges. FS 67 g KH 6 g Zu 35 g EW 4 g Salz	Grüne-Bohneneintopf <small>1</small> mit Schweinefleisch Heidelbeerjoghurt <small>g</small> 314,8kcal 10,4 g Fett 4 g ges. FS 35 g KH 17 g Zu 19 g EW 5 g Salz	Paniertes <small>1/a/a1</small> Schweineschnitzel <small>1/a/a1</small> Bratensoße <small>1/a/a1/j</small> Kaisergemüse <small>a/a1/g</small> Dampfkartoffeln Apfelkompott <small>g</small> 517,6kcal 12,5 g Fett 5 g ges. FS 15 g KH 11 g Zu 0 g EW 0 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost		Käsespätzle mit <small>a/a1/c/g</small> Röstzwiebeln <small>a/a1/c/g</small> Holländische Soße <small>1/a/a1/c/g</small> Eisbergsalat mit <small>g</small> Kräuterdressing <small>g</small> Vanillaquark <small>g</small> 568,5kcal 17,9 g Fett 10 g ges. FS 78 g KH 8 g Zu 21 g EW 6 g Salz	Hefeklöße heiße Heidelbeeren Obst 134,7kcal 0,3 g Fett 0 g ges. FS 31 g KH 27 g Zu 1 g EW 0 g Salz	Mexikanischer <small>a/a1/c</small> Bauertopf <small>a/a1/c</small> mit Hackfleischbällchen <small>a/a1/c</small> (Schwein) <small>a/a1/c</small> Chinakohl-Weißkohl-Rohkost <small>g</small> 373kcal 16 g Fett 6 g ges. FS 40 g KH 8 g Zu 16 g EW 4 g Salz	Butterspätzle <small>a/a1/c</small> Jägerschnitzel <small>2/3/8/a/a1/c/g/j</small> Jägersoße (Champignon) <small>11/a/a1/j</small> Fruchtmus <small>g</small> Apfel-Himbeer <small>g</small> 644,4kcal 25,2 g Fett 5 g ges. FS 78 g KH 7 g Zu 23 g EW 5 g Salz	Hackfleischbällchen <small>2/9/a/a1/c/g</small> in Pilzrahmsauce <small>2/9/a/a1/c/g</small> Hörnchennudeln <small>a/a1/c</small> Heidelbeerjoghurt <small>g</small> 495kcal 13,4 g Fett 5 g ges. FS 71 g KH 5 g Zu 23 g EW 6 g Salz	
Hit-Menü		Makkaroni <small>a/a1</small> Schweinegulasch <small>a/a1/j</small> Vanillaquark <small>g</small> 584,8kcal 19,7 g Fett 7 g ges. FS 72 g KH 5 g Zu 28 g EW 0 g Salz	Makkaroni <small>a/a1</small> Schweinegulasch <small>a/a1/j</small> Obst 584,8kcal 19,7 g Fett 7 g ges. FS 72 g KH 5 g Zu 28 g EW 0 g Salz	Makkaroni <small>a/a1</small> Schweinegulasch <small>a/a1/j</small>  Chinakohl-Weißkohl-Rohkost <small>g</small> 584,8kcal 19,7 g Fett 7 g ges. FS 72 g KH 5 g Zu 28 g EW 0 g Salz	Makkaroni <small>a/a1</small> Schweinegulasch <small>a/a1/j</small> Fruchtmus <small>g</small> Apfel-Himbeer <small>g</small> 584,8kcal 19,7 g Fett 7 g ges. FS 72 g KH 5 g Zu 28 g EW 0 g Salz		

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. An und Abmeldungen bis 8 Uhr möglich

Bitte tragen Sie Ihre Wünsche in die untere Tabelle ein. Telefonisch unter 034441 / 44532 oder 034441 / 34205

	Heilige drei Könige 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025	Samstag 11.01.2025	Sonntag 12.01.2025
Menü 1							
Menü 2							
Hit-Menü							
Sahne-püree							

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____