



Speiseplan

vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

sdn

Tel.: (05921) 703 233

Name, Vorname: _____

14. KW	Menü 1 (EaR)	Menü 2 (EaR)
Montag 30.03.2026	Fleischkäse Kartoffelpüree ^{B, I} Rotkohl ^{B, I} <input type="checkbox"/> Vanilleflammeri ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 543 kcal; 22 g Fett; 57 g KH; 26 g Eiweiß	Hähnchengeschnetzeltes ^{A, A1, B, I, J, 3} Reis Chinakohlsalat ^{B, I} <input type="checkbox"/> Vanilleflammeri ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 869 kcal; 43 g Fett; 80 g KH; 36 g Eiweiß
Dienstag 31.03.2026	Backschinken Bratensoße ^{A, A1} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Steckrübengemüse ^{A, A1, B, I, 7} Birnenkompott <hr/> 455 kcal; 18 g Fett; 48 g KH; 24 g Eiweiß	Frikadelle ^{D, K} Bratensoße ^{A, A1} Kartoffelpüree ^{B, I} <input type="checkbox"/> Brokkoligemüse Birnenkompott <hr/> 642 kcal; 21 g Fett; 74 g KH; 33 g Eiweiß
Mittwoch 01.04.2026	Reibekuchen ^{A, A1, D} Apfelmus ² Schokoladenflammeri ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 506 kcal; 9 g Fett; 93 g KH; 10 g Eiweiß	Grafschafter Hochzeitssuppe ^{A, A1, B, D, I, J, 3} Brötchen ^{A, A1} Schokoladenflammeri ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 754 kcal; 12 g Fett; 125 g KH; 33 g Eiweiß
Donnerstag 02.04.2026	Schnitzel ^{A, A1} Sauce Hollandaise ^{B, D, I, J} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Rosenkohl ^{A, A1, J, 3} Heidelbeerquarkspeise ^{B, I} <hr/> 759 kcal; 48 g Fett; 42 g KH; 38 g Eiweiß	Kartoffelauflauf ^{A, A1, B, I, J, 3, 7} Gemischter Salat ^{B, I, 42} Heidelbeerquarkspeise ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 598 kcal; 15 g Fett; 72 g KH; 27 g Eiweiß
Freitag 03.04.2026	Rotbarschfilet ^{A, A1, E} Zitronenbuttersoße ^{A, A1, B, I} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Möhrensalat Geleespeise mit Vanillesoße ^{B, I, 7, 42} <hr/> 879 kcal; 26 g Fett; 119 g KH; 38 g Eiweiß	Putenroulade mit Spinat gefüllt ^{B, I, M, 2, 12} Geflügelsoße ^{A, A1, 2} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Bohngemüse Geleespeise mit Vanillesoße ^{B, I, 7, 42} <hr/> 560 kcal; 5 g Fett; 72 g KH; 55 g Eiweiß
Samstag 04.04.2026	Wirsingeintopf ^{A, A1, J, 3} Kassler Sahnepudding ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 588 kcal; 30 g Fett; 50 g KH; 28 g Eiweiß	Brokkolieintopf ^{A, A1, J, 3} Rindfleischwürfel Sahnepudding ^{B, I} <input type="checkbox"/> <hr/> 540 kcal; 16 g Fett; 60 g KH; 34 g Eiweiß
Sonntag 05.04.2026	Hasenkeulen Bratensoße ^{A, A1} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Blumenkohl mit Hollandaise ^{A, A1, B, D, I, J, 3} Schokoladencreme ^{B, I} <hr/> 876 kcal; 29 g Fett; 60 g KH; 99 g Eiweiß	Hasenkeulen Bratensoße ^{A, A1} Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Kaisergemüse Schokoladencreme ^{B, I} <hr/> 886 kcal; 29 g Fett; 62 g KH; 98 g Eiweiß

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Farbstoff, (12) mit Milchpulver, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Auf Wunsch bieten wir passierte Kost an.

Änderungen vorbehalten.

Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit.

sdn Nordhorn gGmbH Küche Nordhorn
Krokusstraße 2-4 | 48527 Nordhorn | Tel.: (05921) 703 233