

Speiseplan

von Montag, 22.04.2024 KW 17

bis Sonntag, 28.04.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Chili sin Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika Gemüsereis ⁹	Kalbsragout mit Spargel ^{7,9} Spätzle ^{1,1a,3}	2 Bifteki Hacksteak ^{3,7} Paprikasoße Rosmarin-Kartoffeln	Soljanka ^{10,A,K,Ph,Su}	Geflügelfrikadelle ^{1,1a,3} Geflügelsoße ^{1,1a,3,6} Porree in Soße ⁶ Salzkartoffeln	Grüne Bohnentopf mit Rindfleisch ⁹	Rindergulasch ^{10,9} Apfelrotkohl 2 Kartoffelklöße
	kcal: 487,5, Fett: 7,0 g, KH: 77,6 g, EW: 22,3 g	kcal: 506,4, Fett: 17,4 g, KH: 57,3 g, EW: 28,9 g	kcal: 472,5, Fett: 21,9 g, KH: 41,3 g, EW: 24,2 g	kcal: 571,1, Fett: 42,0 g, KH: 21,2 g, EW: 26,8 g	kcal: 540,7, Fett: 22,2 g, KH: 51,0 g, EW: 22,5 g	kcal: 200,5, Fett: 4,8 g, KH: 24,9 g, EW: 14,7 g	kcal: 465,6, Fett: 12,2 g, KH: 59,2 g, EW: 26,5 g
Menü 2	Brühnudeltopf mit Geflügelfleisch ^{1,1a,3,9}	2 Seefisch-frikadellen ^{1,10,1a,4,7} Dillsoße ⁶ Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A}	Hähnchenfilet natur Blattspinat in Soße ⁶ Bandnudeln ^{1,1a,3}	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf ^{3,7} Kürbissoße ^{6,A,K} grüne Erbsen	Seelachs gebraten ^{1,1a,4} Kräutersoße mit Gemüsestreifen ^{6,9} Brokkoli Reis	Kokosmilchreis ⁶ Zucker und Zimt ⁶ Apfelmark ^A	Spinat-Karottenrösti ^{1,1a,1d,3,7} Kräutersoße ⁶ Blumenkohl Salzkartoffeln
	kcal: 309,8, Fett: 4,8 g, KH: 45,8 g, EW: 17,3 g	kcal: 472,4, Fett: 9,0 g, KH: 59,7 g, EW: 22,2 g	kcal: 524,2, Fett: 16,4 g, KH: 56,0 g, EW: 35,2 g	kcal: 507,4, Fett: 27,2 g, KH: 35,4 g, EW: 15,6 g	kcal: 660,6, Fett: 27,9 g, KH: 59,9 g, EW: 25,8 g	kcal: 877,4, Fett: 53,9 g, KH: 86,9 g, EW: 7,9 g	kcal: 462,2, Fett: 20,6 g, KH: 44,3 g, EW: 10,1 g
Menü 3	orientalisches Wirsinggemüse ^{11,6,8,8a} Gemüsescousous ^{1,1a,9}	Graupeneintopf mit Liebstöckel ^{1,1c,9}	Quinoa Erbsen Rösti Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße ⁶ Gemüse-vollkornreis ⁹	2 Rote Bete-Medaillons Kräutersoße ⁶ grüne Erbsen Kräuterhirse	Kürbis-Süßkartoffel-Gemüsetopf m. Räuchertofu ^{6,9}	gratinirtes Spinattörtchen ^{6,8,8a,A} Erbsen-Möhren in Soße ⁶ Vollkornreis	Champignon-Lauchsoße ⁶ Vollkornspaghetti-Nudeln ^{1,1a}
	kcal: 450,5, Fett: 15,0 g, KH: 57,0 g, EW: 16,0 g	kcal: 303,9, Fett: 11,2 g, KH: 39,9 g, EW: 6,6 g	kcal: 386,5, Fett: 12,2 g, KH: 53,1 g, EW: 11,7 g	kcal: 683,7, Fett: 27,7 g, KH: 71,0 g, EW: 20,2 g	kcal: 429,6, Fett: 10,5 g, KH: 59,3 g, EW: 23,1 g	kcal: 550,7, Fett: 10,5 g, KH: 88,3 g, EW: 15,1 g	kcal: 258,2, Fett: 7,3 g, KH: 30,1 g, EW: 6,4 g
Menü 4*	Gemüsegulasch mit Balkankäse ^{10,6,7} Vollkornspirelli-Nudeln ^{1,1a}	Kürbis-Spinatpf.m. Balkankäse ^{7,8,8d} Kürbis-Zitronensoße ^{6,A,K} Rosmarin-Kartoffeln	Wachsbrechbohnen topf mit Tofu ^{6,9}	2 halbe Chicoree gratiniert ^{8,8a,A} Kokos-Karottensoße ⁶ Kaisergemüse Vollkornreis	Vollkornreis - Gemüsepfanne mit Balkankäse ^{7,9} Tomatensoße grüne Erbsen	Gemüsetopf mit Vollkornnudeln ^{1,1a,9}	Mandel-Apfelsoße ^{6,8,8a} Brokkoli Möhrengemüse Gemüsescousous ^{1,1a,9}
	kcal: 408,4, Fett: 12,2 g, KH: 52,4 g, EW: 18,1 g	kcal: 584,1, Fett: 32,0 g, KH: 49,4 g, EW: 14,4 g	kcal: 179,0, Fett: 2,7 g, KH: 24,4 g, EW: 9,8 g	kcal: 521,2, Fett: 13,3 g, KH: 73,2 g, EW: 11,6 g	kcal: 538,4, Fett: 21,0 g, KH: 63,4 g, EW: 18,9 g	kcal: 315,7, Fett: 11,9 g, KH: 38,2 g, EW: 9,2 g	kcal: 447,5, Fett: 10,8 g, KH: 55,5 g, EW: 16,6 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende: = Icon Vegan, = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1c = Gerste, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 8d = Kaschunüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmitteln(n)