



Speiseplan

von Montag, 29.04.2024 KW 18

bis Sonntag, 05.05.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Kartoffelsuppe ⁹ Wiener Scheiben <small>,10,9,A,K,Ph</small>	Tomaten- Rinderhackfleisch- Soße ⁹ Spirelli-Nudeln <small>,1,1a</small>	2 gebr. Rindfleisch- bällchen ^{1,1a,3,7} Soße zu Rinderbraten ^{10,A,K} grüne Bohnen Salzkartoffeln	kleine Grillhaxe <small>,Ph</small> Zwiebelsoße ^{A,K} Sauerkraut Kartoffelpüree ^{7,A}	Schinkensülze <small>,10,9,A,K,Ph</small> Remouladensoße <small>1,10,1a,3,7,F,Su</small> Bratkartoffeln mit Speck ^{A,K}	Ungarischer Kesselgulasch ¹⁰	Geflügelhackbraten <small>1,10,1a,3,Ph</small> Geflügelsoße ^{1,1a,3,6} Rahmwirsing ⁶ Salzkartoffeln
	<i>kcal: 336,0, Fett: 16,9 g, KH: 32,6 g, EW: 10,0 g</i>	<i>kcal: 459,0, Fett: 12,5 g, KH: 65,0 g, EW: 19,0 g</i>	<i>kcal: 503,9, Fett: 22,2 g, KH: 54,8 g, EW: 20,2 g</i>	<i>kcal: 467,4, Fett: 22,7 g, KH: 33,4 g, EW: 29,1 g</i>	<i>kcal: 633,2, Fett: 46,6 g, KH: 32,6 g, EW: 18,0 g</i>	<i>kcal: 359,2, Fett: 18,4 g, KH: 26,2 g, EW: 19,3 g</i>	<i>kcal: 476,0, Fett: 21,4 g, KH: 50,1 g, EW: 18,5 g</i>
Menü 1	2 gekochte Eier ³ Senfsoße ¹⁰ Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A}	Milchreis mit Zucker und Zimt ⁷ Apfelmark ^A	Frischkäse- Schinkensoße <small>,6,7,A,K,Ph</small> Spirelli-Nudeln <small>,1,1a</small>	Gemüsetopf m. uppenklößchen ³ ⁹	Polentagrießbrei ⁷ Sauerkirschsoße	Seelachs mit Gemüstreifen ^{4,9} Dillsoße ⁶ Brokkoli Kartoffelpüree ^{7,A}	Gemüseauflauf Gärtnerin ^{3,7,9} Kürbis- Zitronensoße ^{6,A,K} Möhrengemüse
	<i>kcal: 460,7, Fett: 26,9 g, KH: 32,7 g, EW: 18,3 g</i>	<i>kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 372,9, Fett: 11,7 g, KH: 44,0 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 332,0, Fett: 12,9 g, KH: 42,4 g, EW: 6,7 g</i>	<i>kcal: 546,8, Fett: 22,2 g, KH: 70,6 g, EW: 14,9 g</i>	<i>kcal: 325,4, Fett: 6,1 g, KH: 20,0 g, EW: 32,6 g</i>	<i>kcal: 491,9, Fett: 25,8 g, KH: 33,6 g, EW: 16,1 g</i>
Menü 1	Mediterrane Gemüsepfanne Vollkornspaghetti- Nudeln ^{1,1a}	Ayurveda Gemüsepfanne Salzkartoffeln	Brokkoli-Nuss-Ecke ^{1,1a,1d,8,8a,8b,9} Karottensoße ⁶ Blumenkohl Salzkartoffeln	5 Falaffelbällchen ^{1,1a} Kürbis- Lauchsoße ^{6,A,K} Gemüsevollkornreis ⁹	Möhrentopf mit Tofuwürfel ⁶	Bunte Bohnen- pfanne Salzkartoffeln	Kürbistaler Cashewkerne und Sultaninen ^{8,8a,8d} Möhre, Bohnen Blumenkohl, Erbsen
	<i>kcal: 330,0, Fett: 16,1 g, KH: 35,3 g, EW: 7,7 g</i>	<i>kcal: 296,8, Fett: 7,8 g, KH: 46,3 g, EW: 7,5 g</i>	<i>kcal: 474,8, Fett: 14,0 g, KH: 62,5 g, EW: 13,3 g</i>	<i>kcal: 394,6, Fett: 8,7 g, KH: 55,3 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 326,2, Fett: 17,9 g, KH: 30,1 g, EW: 7,0 g</i>	<i>kcal: 286,4, Fett: 6,0 g, KH: 46,4 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 721,1, Fett: 31,2 g, KH: 84,0 g, EW: 22,1 g</i>
Menü 1	Ebly-Gemüsepfanne mit Balkankäse ^{1,11,1a,7,9} Karottensoße ⁶	Kräutersoße ⁶ Brokkoli mit Mandelblättern ^{8,8a} Gemüse- vollkornreis ⁹	gratinierte Tomaten Tofuschnitte ^{6,8,8a,A} Kräuter-soße ⁶ Blumenkohl Kräuterhirse	Blattspinat in Soße mit Balkan ^{6,7} Vollkornspaghetti- Nudeln ^{1,1a}	2 Grilltomaten mit Balkankäse ⁷ Tomatensoße Gemüsecouscous <small>,1,1a,9</small>	Gemüsetopf mit Vollkornnudeln <small>,1,1a,9</small>	Spinat-Karotten- rösti ^{1,1a,1d,3,7} Kaiser- gemüse in Soße ⁶ Gemüsevollkorn- reis ⁹
	<i>kcal: 392,6, Fett: 10,4 g, KH: 44,6 g, EW: 16,4 g</i>	<i>kcal: 316,8, Fett: 8,5 g, KH: 35,7 g, EW: 9,5 g</i>	<i>kcal: 581,5, Fett: 27,3 g, KH: 45,3 g, EW: 22,9 g</i>	<i>kcal: 428,9, Fett: 24,7 g, KH: 34,4 g, EW: 14,7 g</i>	<i>kcal: 456,4, Fett: 13,6 g, KH: 60,1 g, EW: 19,6 g</i>	<i>kcal: 315,7, Fett: 11,9 g, KH: 38,2 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 449,4, Fett: 20,8 g, KH: 50,6 g, EW: 11,0 g</i>

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, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einsch. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 8b = Haselnüsse, 8d = Kaschunüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)