



Speiseplan

von Montag, 12.09.2022 KW 37

bis Sonntag, 18.09.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Schweinegulasch _{10,A,K,Ph} Spirelli-Nudeln _{1,1a}	Bayrischer Leberkäse _{A,K,Ph} Soße zum Braten Sauerkraut mit Kartoffelpüree ₇	Geflügelhackbraten _{1,10,1a,3,Ph} Geflügelsoße _{1,1a,3,6} Erbsen-Möhren in heller Soße ⁶ dazu Salzkartoffeln	Hähnchenkeule gebraten Geflügelsoße _{1,1a,3,6} Apfelrotkohl mit Salzkartoffeln	Fruchtiges Putencurry mit Mango ⁶ feine grüne Erbsen Reis	Rostbratwurst _{10,Ph} Zwiebelsoße _{A,K,Ph} Möhrengemüse Kartoffelpüree ₇	Rinderhacksteak _{1,1a,3} Soße zum Braten Blumenkohl 2 Kartoffelklöße
	kcal: 568,7, Fett: 16,1 g, KH: 66,3 g, EW: 37,5 g	kcal: 506,5, Fett: 38,4 g, KH: 19,9 g, EW: 17,0 g	kcal: 465,7, Fett: 21,0 g, KH: 48,6 g, EW: 18,2 g	kcal: 711,1, Fett: 36,9 g, KH: 51,3 g, EW: 41,7 g	kcal: 494,9, Fett: 12,2 g, KH: 60,7 g, EW: 32,4 g	kcal: 440,5, Fett: 32,7 g, KH: 19,9 g, EW: 14,6 g	kcal: 607,6, Fett: 28,0 g, KH: 52,8 g, EW: 27,3 g
Angepasste Vollkost (LVK)	Eierragout mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhre _{3,6} Salzkartoffeln	Frischkäse-Schinkensoße _{6,7,A,K,Ph} Brokkoli Spirelli-Nudeln _{1,1a}	3 Gemüsebällchen _{1,1a,6} Kräutersoße ₆ Blumenkohl, Brokkoli, Möhren Kartoffelpüree ₇	Kräuterquark ₇ Salzkartoffeln Möhrenrohkost _{A,K,Su}	Gedünsteter Seefisch ⁴ Senfsoße ¹⁰ Möhrengemüse Kartoffelpüree ₇	3 Hefeklöße mit Kirschfüllung _{1,1a,K} Vanillesoße _{7,F}	Gemüselasagne _{1,1a,3,7,9} Tomatensoße
	kcal: 319,4, Fett: 12,8 g, KH: 31,7 g, EW: 17,7 g	kcal: 476,9, Fett: 15,3 g, KH: 60,9 g, EW: 20,6 g	kcal: 293,2, Fett: 10,6 g, KH: 23,7 g, EW: 21,3 g	kcal: 455,5, Fett: 18,7 g, KH: 50,0 g, EW: 20,1 g	kcal: 334,1, Fett: 15,3 g, KH: 19,1 g, EW: 26,3 g	kcal: 576,5, Fett: 12,7 g, KH: 102,1 g, EW: 13,6 g	kcal: 543,5, Fett: 24,0 g, KH: 66,0 g, EW: 12,8 g
Vegan	Grüne Bohnentopf mit Tofu _{6,9}	Tofuschnitte m. Blattspinat und Mandel _{6,8,8a,A} Karottensoße ₆ Blumenkohl, Brokkoli, Möhren	Pfannengemüse mit Tofu ₆ Vollkornspaghetti-Nudeln _{1,1a}	Champignonpfanne ₆ Kartoffelecken	Wurzelgemüse Reispfanne ₉ Karottensoße ₆ Blumenkohl	Gemüse Auflauf Griechische Art _{6,8,8a,A} Tomatensoße	Gemüseragout ₆ Ebly-Zartweizen _{1,1a}
	kcal: 208,9, Fett: 4,6 g, KH: 30,3 g, EW: 12,1 g	kcal: 653,8, Fett: 26,8 g, KH: 70,5 g, EW: 27,8 g	kcal: 162,0, Fett: 8,6 g, KH: 12,9 g, EW: 6,4 g	kcal: 327,1, Fett: 12,9 g, KH: 38,2 g, EW: 13,0 g	kcal: 392,2, Fett: 7,7 g, KH: 65,7 g, EW: 10,1 g	kcal: 551,7, Fett: 31,4 g, KH: 51,6 g, EW: 10,7 g	kcal: 282,2, Fett: 2,2 g, KH: 49,8 g, EW: 11,1 g
NHW-LVK	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne ₆ Ebly-Zartweizen _{1,1a}	Brokkoli - Kohlrabi - Karottentopf mit Tofu ₆	Pfirsich - Mango - Tofugeschnetze _{6,8,8d,9} Vollkornreis	Kartoffel - Spinat - Auflauf _{6,8,8a,A} Kräutersoße ₆ Möhren	Zucchini mit Karotten - Frischkäsefüllung ₇ Kräutersoße ₆ Brokkoli	Wurzelgemüsetopf mit Räuchertofu ₉	2 halbe Fenchelherzen _{8,8a,A} Ratatouille Vollkornspaghetti-Nudeln _{1,1a}
	kcal: 335,0, Fett: 6,4 g, KH: 53,3 g, EW: 11,5 g	kcal: 327,3, Fett: 14,1 g, KH: 34,0 g, EW: 11,6 g	kcal: 589,2, Fett: 24,3 g, KH: 71,2 g, EW: 19,1 g	kcal: 323,6, Fett: 7,1 g, KH: 50,4 g, EW: 8,9 g	kcal: 531,2, Fett: 18,3 g, KH: 68,1 g, EW: 19,7 g	kcal: 169,2, Fett: 0,8 g, KH: 29,9 g, EW: 5,1 g	kcal: 133,4, Fett: 7,0 g, KH: 12,2 g, EW: 4,4 g

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

Legende: = Icon Vegan, = Icon Vegetarisch, = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1a = Weizen, 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, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmitteln(n)