




















Speiseplan

von Montag, 13.02.2023 KW 7

bis Sonntag, 19.02.2023



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schweinegulasch  <small>,1,1a,6,9</small> Spirelli-Nudeln  <small>,1,1a</small>	Fleischkäse  <small>,A,K,Ph</small> Soße zum Braten  Rahmwirsing  <small>,7,A</small> Salzkartoffeln 	Hähnchenkeule gebraten <small>1,1a,6</small> Geflügelsoße Apfelrotkohl  <small>,6,9</small> Salzkartoffeln 	Grüne Bohnentopf mit Rindfleisch <small>9,F</small>	Hackfleischroulade  <small>,1,10,1a</small> Soße zum Braten  grüne Erbsen  Salzkartoffeln 	Linseneintopf m. Speck  <small>9</small> auf Wunsch mit Wiener Scheiben  <small>,10,9,A,K,Ph</small>	Rinderhacksteak <small>1,1a,3</small> Soße zum Braten  Blumenkohl  Salzkartoffeln 
<i>kcal: 472,3, Fett: 13,4 g, KH: 59,2 g, EW: 27,6 g</i>	<i>kcal: 530,2, Fett: 33,7 g, KH: 36,4 g, EW: 19,8 g</i>	<i>kcal: 479,6, Fett: 19,3 g, KH: 36,9 g, EW: 38,2 g</i>	<i>kcal: 174,8, Fett: 3,8 g, KH: 14,1 g, EW: 19,4 g</i>	<i>kcal: 464,8, Fett: 21,5 g, KH: 46,6 g, EW: 18,0 g</i>	<i>kcal: 1081,0, Fett: 100,3 g, KH: 20,8 g, EW: 21,3 g</i>	<i>kcal: 439,4, Fett: 20,2 g, KH: 36,7 g, EW: 25,5 g</i>

















Menü 2

3 Grießtaschen mit Heidelbeerfüllung  <small>,1,1a,3,7,K</small> Vanillesoße  <small>,7,F</small>	Gemüsebolognese  <small>9</small> Vollkorn-Nudeln  <small>,1,1a</small> Hartkäse gerieben 	Eierragout mit Gemüse  <small>,3,7,9</small> Salzkartoffeln 	3 Gemüsebällchen  <small>,1,1a,6</small> Weiße Soße  Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Reis 	Gedünsteter Seefisch <small>4</small> Senfrahmsoße  <small>,10,7</small> Möhrengemüse  Kartoffelpüree  <small>,7,A</small>	3 Hefeklöße mit Kirschfüllung  <small>,1,1a,K</small> Vanillesoße  <small>,7,F</small>	Gemüselasagne  <small>,1,1a,3,7,9</small> Tomatensoße  <small>,1,1a</small>
<i>kcal: 650,0, Fett: 20,2 g, KH: 103,2 g, EW: 14,1 g</i>	<i>kcal: 346,1, Fett: 9,5 g, KH: 50,4 g, EW: 14,1 g</i>	<i>kcal: 381,0, Fett: 16,7 g, KH: 36,0 g, EW: 18,8 g</i>	<i>kcal: 490,6, Fett: 8,9 g, KH: 60,8 g, EW: 23,8 g</i>	<i>kcal: 355,7, Fett: 15,1 g, KH: 24,0 g, EW: 29,3 g</i>	<i>kcal: 576,5, Fett: 12,7 g, KH: 102,1 g, EW: 13,6 g</i>	<i>kcal: 458,2, Fett: 16,3 g, KH: 62,0 g, EW: 12,6 g</i>




Menü 3

Grüne Bohnentopf mit Tofu  <small>,6,9</small>	Tofuschnitte m. Blattspinat und Mandel  <small>,6,8,8a,A</small> Karottensoße  <small>,6</small> Kaisergemüse  Vollkornreis 	Mediterranes Gemüse mit Tofu  <small>6</small> Vollkorn- spaghetti-Nudeln  <small>,1,1a</small>	Champignonpfanne  <small>,6</small> Salzkartoffeln 	Wurzelgemüse Reispfanne  <small>,9</small> Karottensoße  <small>,6</small> Blumenkohl 	Gemüse Auflauf Griechische Art  <small>,6,8,8a,A</small> Tomatensoße 	Gemüseragout  <small>,6</small> Ebly-Zartweizen  <small>,1,1a</small>
<i>kcal: 208,9, Fett: 4,6 g, KH: 30,2 g, EW: 12,0 g</i>	<i>kcal: 755,5, Fett: 26,4 g, KH: 69,8 g, EW: 27,3 g</i>	<i>kcal: 162,0, Fett: 8,6 g, KH: 12,7 g, EW: 6,4 g</i>	<i>kcal: 252,1, Fett: 7,0 g, KH: 34,1 g, EW: 12,2 g</i>	<i>kcal: 435,7, Fett: 7,4 g, KH: 65,2 g, EW: 10,0 g</i>	<i>kcal: 519,5, Fett: 26,4 g, KH: 52,2 g, EW: 10,7 g</i>	<i>kcal: 306,1, Fett: 2,0 g, KH: 49,5 g, EW: 11,1 g</i>

Menü 4

Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  <small>,6</small> Ebly-Zartweizen  <small>,1,1a</small>	Brokkoli - Kohlrabi - Karottentopf mit Tofu  <small>,6</small>	Ebly-Gemüsepfanne  <small>,1,1a</small> Karottensoße  <small>,6</small> Brokkoli 	Kartoffel - Spinat - Auflauf  <small>,6,8,8a,A</small> Kräutersoße  <small>,6</small> Möhren 	Zucchini mit Karotten - Frisch- käsefüllung  <small>,7</small> Kräutersoße  <small>,6</small> Brokkoli  Vollkornreis 	Wurzelgemüsetopf mit Tofu  <small>,6,9</small>	2 halbe Fenchel- herzen  <small>,8,8a,A</small> Ratatouille  Vollkorn-spaghetti- Nudeln  <small>,1,1a</small>
<i>kcal: 333,3, Fett: 6,2 g, KH: 53,3 g, EW: 11,5 g</i>	<i>kcal: 327,3, Fett: 14,1 g, KH: 34,0 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 524,3, Fett: 9,7 g, KH: 72,7 g, EW: 18,7 g</i>	<i>kcal: 374,3, Fett: 7,1 g, KH: 50,8 g, EW: 8,7 g</i>	<i>kcal: 574,7, Fett: 18,0 g, KH: 67,6 g, EW: 19,7 g</i>	<i>kcal: 151,5, Fett: 4,8 g, KH: 19,4 g, EW: 5,3 g</i>	<i>kcal: 133,4, Fett: 7,0 g, KH: 12,2 g, EW: 4,4 g</i>

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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat