



Speiseplan

von Montag, 20.02.2023 KW 8

bis Sonntag, 26.02.2023



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schweineschnitzel _{1,1a} Soße zum Braten Mischgemüse Salzkartoffeln	Wurstgulasch ^{10,A,K,Ph} Spirelli-Nudeln _{1,1a}	Erbstentopf mit Speck _{1,1a} auf Wunsch mit Wiener Scheiben _{10,9,A,K,Ph}	2 Geflügelklößchen _{1,1a,3,A} Kräuter-soße Kohlrabi- Karottengemüse _A Kartoffel-püree _{7,A}	Kohlroulade mit Schweinehack _{1,1a} Kohlrouladensoße _{A,K,Ph} Salzkartoffeln	Kartoffeleintopf mit Speck _{6,7,9,A,Gv,K} auf Wunsch mit Wiener Scheiben _{10,9,A,K,Ph}	Schweinebraten Soße zum Braten Apfelrotkohl _{6,9} Kartoffelpüree _{7,A}
<i>kcal: 427,1, Fett: 14,3 g, KH: 49,4 g, EW: 22,8 g</i>	<i>kcal: 457,1, Fett: 11,1 g, KH: 70,1 g, EW: 16,9 g</i>	<i>kcal: 460,3, Fett: 25,6 g, KH: 31,9 g, EW: 23,0 g</i>	<i>kcal: 318,3, Fett: 8,3 g, KH: 25,3 g, EW: 20,1 g</i>	<i>kcal: 448,5, Fett: 22,5 g, KH: 44,1 g, EW: 16,5 g</i>	<i>kcal: 363,0, Fett: 25,4 g, KH: 16,8 g, EW: 15,1 g</i>	<i>kcal: 193,9, Fett: 5,7 g, KH: 20,7 g, EW: 13,9 g</i>

Menü 2

Gemüserahmsoße _{7,9} Spirelli-Nudeln _{1,1a}	Kaiserschmarren _{1,1a,3,7} Vanillesoße _{7,F}	Schlemmerfisch Bordelaise _{1,1a,4} Kräutersoße Wurzelgemüse ₉ Kartoffelpüree _{7,A}	Gemüse-Nudeltopf mit Geflügel _{1,1a,3,9}	Seelachs natur gedünstet ⁴ Senfrahmsoße _{10,7} Möhrengemüse Vollkornreis	Brokkoli-Kartoffel- Auflauf ₇ Kräutersoße	Gemüsetaler _{1,1a,3} Kräutersoße Möhre, Bohnen Blumenkohl, Erbsen Salzkartoffeln
<i>kcal: 346,9, Fett: 4,4 g, KH: 63,6 g, EW: 11,8 g</i>	<i>kcal: 920,0, Fett: 40,4 g, KH: 119,9 g, EW: 20,6 g</i>	<i>kcal: 485,3, Fett: 20,6 g, KH: 30,3 g, EW: 27,0 g</i>	<i>kcal: 266,0, Fett: 11,0 g, KH: 21,7 g, EW: 19,8 g</i>	<i>kcal: 454,2, Fett: 19,6 g, KH: 43,9 g, EW: 22,9 g</i>	<i>kcal: 553,3, Fett: 34,5 g, KH: 30,0 g, EW: 12,0 g</i>	<i>kcal: 393,0, Fett: 8,7 g, KH: 48,7 g, EW: 10,3 g</i>

Menü 3

Hirsebratling _{1,1d,9} Ratatouille Vollkornreis	Austernseitlingpfan- ne ₆ Salzkartoffeln	fruchtiges Tofugeschnetztes _{6,8,8d} Brokkoli Gemüsecouscous _{1,1a,9}	Gerstenfrikadelle _{1,1c,8,8a,9,A} Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße ₆ Gemüsevollkornreis	gelbe Erbsentopf _{1,1a,9} Röstzwiebeln _{1,1a}	Gemüsebolognese ₉ Vollkornspirelli- Nudeln _{1,1a}	Gemüsepfanne mit Früchten _{8,8d} Möhrengemüse Vollkornreis
<i>kcal: 492,6, Fett: 5,6 g, KH: 94,8 g, EW: 12,6 g</i>	<i>kcal: 250,0, Fett: 7,1 g, KH: 35,1 g, EW: 9,3 g</i>	<i>kcal: 421,6, Fett: 21,2 g, KH: 41,0 g, EW: 11,7 g</i>	<i>kcal: 436,1, Fett: 8,4 g, KH: 74,6 g, EW: 11,1 g</i>	<i>kcal: 632,3, Fett: 31,3 g, KH: 60,8 g, EW: 20,0 g</i>	<i>kcal: 337,9, Fett: 8,1 g, KH: 52,7 g, EW: 11,0 g</i>	<i>kcal: 699,7, Fett: 24,8 g, KH: 98,9 g, EW: 16,6 g</i>

Menü 4

Ebly-Gemüsepfanne mit Balkankäse _{1,11,1a,7,9} Kokos- Karottensoße ₆ Brokkoli	Gemüsetopf mit Tofu _{6,9}	2 Grilltomaten mit Balkankäse ₇ Tomatensoße Gemüsecouscous _{1,1a,9}	Kräutersoße ₆ Brokkoli mit Mandelblättern _{8,8a} Möhren Gemüsevollkornreis ₉	gratierte Tomaten Tofuschnitte _{6,8,8a,A} Kürbis- Zitronensoße _{6,A,K} Brokkoli Kräuterhirse	Möhrentopf mit Tofuwürfel ₆	Blattspinat in Soße mit Balkan _{6,7} Vollkornspaghetti- Nudeln _{1,1a}
<i>kcal: 503,7, Fett: 16,0 g, KH: 49,2 g, EW: 22,1 g</i>	<i>kcal: 286,7, Fett: 13,1 g, KH: 27,4 g, EW: 9,8 g</i>	<i>kcal: 459,3, Fett: 22,3 g, KH: 44,7 g, EW: 17,1 g</i>	<i>kcal: 357,9, Fett: 8,0 g, KH: 45,2 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 577,0, Fett: 24,0 g, KH: 47,3 g, EW: 26,2 g</i>	<i>kcal: 276,7, Fett: 12,9 g, KH: 29,1 g, EW: 7,0 g</i>	<i>kcal: 289,9, Fett: 24,2 g, KH: 6,9 g, EW: 9,9 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, 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, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat