



Speiseplan

von Montag, 04.12.2023 KW 49

bis Sonntag, 10.12.2023



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Schweineschnitzel  ,1,1a Soße zum Braten  Mischgemüse  Salzkartoffeln 	Bratheringsfilet 2 St. 1,10,1a,4,6,A,F,Su Remouladensoße 1,10,1a,3,7,F,Su Bratkartoffeln mit Zwiebel 	gratinierter Rosenkohl Auflauf ^{3,7} Kräutersoße  ,6	2 Geflügelklößchen 1,1a,3,A Champignon- Lauchsoße  ,6 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Kartoffelpüree ^{7,A}	Wirsingkohlroulade mit Schweinehack  ,1,10,1a Kümmelsoße mit Weißkohl  Salzkartoffeln 	Linseneintopf mit Kassler  ,9,A,K,Ph	Kasslerbraten ^{A,K,Ph} Soße zum Kasslerbraten ^{10,A,K} grüne Bohnen  Kartoffelpüree ^{7,A}

Menü 2

<i>kcal: 436,8, Fett: 14,2 g, KH: 49,6 g, EW: 24,9 g</i>	<i>kcal: 693,8, Fett: 45,1 g, KH: 36,4 g, EW: 32,2 g</i>	<i>kcal: 343,6, Fett: 16,5 g, KH: 21,0 g, EW: 11,0 g</i>	<i>kcal: 356,3, Fett: 12,3 g, KH: 26,1 g, EW: 22,6 g</i>	<i>kcal: 537,5, Fett: 30,3 g, KH: 44,9 g, EW: 17,8 g</i>	<i>kcal: 281,9, Fett: 3,6 g, KH: 37,5 g, EW: 19,5 g</i>	<i>kcal: 283,1, Fett: 10,8 g, KH: 25,4 g, EW: 20,8 g</i>
Gemüesoße m. Schinkenstreifen  ^{6,9,A,K,Ph} Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Kartoffelpüree ^{7,A}	Wurstgulasch  ^{10,A,K,Ph} Spirelli-Nudeln  ^{1,1a}	Seelachsfilet gratinier ^{4,7} Kräutersoße  ,6 Wurzelgemüse  ,9 Kartoffelpüree ^{7,A}	Gemüsetopf mit Grießklößchen ^{1,1a,3,9}	Schlemmerfisch Brokkoli ^{1,1a,4,7} Senfsoße ¹⁰ Möhrengemüse  Vollkornreis 	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauf ^{3,7} Kräutersoße mit Gemüestreifen  ^{6,9}	Gemüsetaler ^{1,1a,3} Kräutersoße  ,6 Rosenkohl, Möhre, Schwarzwurzel, Zwiebeln  Salzkartoffeln 

Menü 3

<i>kcal: 406,4, Fett: 8,6 g, KH: 42,2 g, EW: 18,9 g</i>	<i>kcal: 639,0, Fett: 40,1 g, KH: 50,0 g, EW: 18,7 g</i>	<i>kcal: 342,9, Fett: 11,9 g, KH: 18,6 g, EW: 25,0 g</i>	<i>kcal: 392,0, Fett: 16,7 g, KH: 43,3 g, EW: 11,3 g</i>	<i>kcal: 733,9, Fett: 28,1 g, KH: 82,4 g, EW: 33,3 g</i>	<i>kcal: 424,1, Fett: 24,4 g, KH: 25,2 g, EW: 10,6 g</i>	<i>kcal: 400,9, Fett: 10,2 g, KH: 48,6 g, EW: 10,5 g</i>
Hirsebratling  ,1,1d,9 Ratatouille  Vollkornreis 	Austernseitling- pfanne  ,6 Salzkartoffeln 	fruchtiges Tofugeschnetztes ^{6,8,8d} Brokkoli  Gemüecouscous  ^{1,1a,9}	Gerstenfrikadelle  ^{1,1c,8,8a,9,A} Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  ,6 Gemüse- vollkornreis  ,9	gelbe Erbsentopf  ^{1,1a,9} Röstzwiebeln  ,1,1a	Gemüsebolognese  ,9 Vollkornspirelli- Nudeln  ,1,1a	Gemüsepfanne mit Früchten  ,8,8d Möhrengemüse  Vollkornreis 

Menü 4

<i>kcal: 492,7, Fett: 5,6 g, KH: 94,8 g, EW: 12,6 g</i>	<i>kcal: 250,2, Fett: 7,1 g, KH: 35,5 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 544,8, Fett: 20,6 g, KH: 56,2 g, EW: 27,1 g</i>	<i>kcal: 446,4, Fett: 8,6 g, KH: 76,2 g, EW: 11,5 g</i>	<i>kcal: 632,5, Fett: 31,3 g, KH: 60,8 g, EW: 20,0 g</i>	<i>kcal: 338,1, Fett: 8,1 g, KH: 52,7 g, EW: 11,0 g</i>	<i>kcal: 717,8, Fett: 25,7 g, KH: 100,4 g, EW: 16,7 g</i>
Ebly-Gemüsepfanne mit Balkankäse ^{1,11,1a,7,9} Kokos- Karottensoße  ,6 Brokkoli 	Gemüsetopf mit Tofu  ,6,9	2 Grilltomaten mit Balkankäse ⁷ Tomatensoße  Gemüecouscous  ^{1,1a,9}	Kräutersoße  ,6 Brokkoli mit Mandelblättern  ^{8,8a} Möhrengemüse Gemüse- vollkornreis  ,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

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, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)