



# Speiseplan

von Montag, 02.10.2023 KW 40

bis Sonntag, 08.10.2023



## Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Kalbshacksteak <sup>1,1a,3</sup> Bratensoße "Jäger Art" Wachsbrechbohnen gemüse Kartoffelpüree <sup>7,A</sup>	Frischkäse-Schinkensoße Spaghetti-Nudeln	Putencurry mit Mango <sup>6</sup> Brokkoli Gemüsereis	Schweineschnitzel Thymian-soße zum Braten grüne Erbsen Kartoffelpüree <sup>7,A</sup>	2 halbe Paprikaschoten mit Couscousfüllung Paprika-soße Gemüse-couscous	Linseneintopf mit Kassler Wiener Scheiben	Putenroulade Geflügelsoße Sommergemüse Salz-kartoffeln

## Menü 2

<i>kcal: 394,9, Fett: 21,5 g, KH: 31,0 g, EW: 17,1 g</i>	<i>kcal: 371,7, Fett: 11,7 g, KH: 43,9 g, EW: 14,8 g</i>	<i>kcal: 475,3, Fett: 12,8 g, KH: 55,4 g, EW: 31,9 g</i>	<i>kcal: 461,2, Fett: 18,7 g, KH: 43,2 g, EW: 26,5 g</i>	<i>kcal: 539,2, Fett: 12,1 g, KH: 82,1 g, EW: 19,0 g</i>	<i>kcal: 532,7, Fett: 18,0 g, KH: 52,7 g, EW: 32,2 g</i>	<i>kcal: 355,1, Fett: 7,5 g, KH: 46,7 g, EW: 22,6 g</i>
Polentagrießbrei <sup>7</sup> Sauerkirschsoße	Schlemmerfisch Brokkoli Dillsoße Möhrengemüse Salzkartoffeln	Gemüsetopf mit Grießklößchen	Hähnchengeschnetzeltes Blumenkohl, Brokkoli, Möhren Gemüsevollkornreis	Seelachs m. Tomaten Mozzarella-auflage Kräutersoße Brokkoli Kartoffelpüree <sup>7,A</sup>	2 Eierkuchen mit Blaubeeren Vanillesoße <sup>7,F</sup>	Frikassee vom Huhn mit Spargel Gemüsereis

## Menü 3

<i>kcal: 547,3, Fett: 22,2 g, KH: 70,8 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 476,0, Fett: 14,3 g, KH: 43,6 g, EW: 27,9 g</i>	<i>kcal: 392,0, Fett: 16,7 g, KH: 43,3 g, EW: 11,3 g</i>	<i>kcal: 497,9, Fett: 8,5 g, KH: 74,5 g, EW: 27,0 g</i>	<i>kcal: 365,1, Fett: 13,3 g, KH: 15,6 g, EW: 30,3 g</i>	<i>kcal: 623,0, Fett: 19,7 g, KH: 89,9 g, EW: 18,5 g</i>	<i>kcal: 367,4, Fett: 12,2 g, KH: 34,4 g, EW: 24,9 g</i>
Mediterrane Gemüsepfanne Vollkornreis	Ayurveda Gemüsepfanne Salzkartoffeln	Brokkoli - Nuss - Ecke Karottensoße Blumenkohl Salzkartoffeln	5 Falaffelbällchen Kürbisssoße Gemüsevollkornreis	Möhrentopf mit Tofuwürfel	Bunte Bohnenpfanne Salzkartoffeln	Kürbistaler Cashewkerne und Sultaninen Sommergemüse Gemüsecouscous

## Menü 4

<i>kcal: 461,4, Fett: 13,2 g, KH: 73,4 g, EW: 8,6 g</i>	<i>kcal: 282,4, Fett: 6,9 g, KH: 46,0 g, EW: 7,9 g</i>	<i>kcal: 475,6, Fett: 13,0 g, KH: 62,5 g, EW: 13,3 g</i>	<i>kcal: 373,8, Fett: 8,4 g, KH: 53,9 g, EW: 8,7 g</i>	<i>kcal: 277,1, Fett: 12,9 g, KH: 29,2 g, EW: 7,0 g</i>	<i>kcal: 284,5, Fett: 5,9 g, KH: 46,2 g, EW: 9,3 g</i>	<i>kcal: 718,1, Fett: 31,1 g, KH: 84,1 g, EW: 22,6 g</i>
Ebly-Gemüsepfanne mit Balkankäse Karottensoße	Kräutersoße Brokkoli mit Mandelblättern Gemüse-vollkornreis	gratinierte Tomaten Tofuschnitte Kräuter-soße Blumenkohl Hirse	Blattspinat in Soße mit Balkan Vollkornspaghetti-Nudeln	2 Grilltomaten mit Balkankäse Tomatensoße Gemüsecouscous	Gemüsetopf mit Vollkornnudeln	2 Gemüse Medaillons Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße Gemüse-vollkornreis

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 einschl. 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