































































Speiseplan



von Montag, 13.05.2024 KW 20

bis Sonntag, 19.05.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika  grüne Erbsen  Vollkornreis 	Eierpfannkuchen m. Spinat Hirtenkäse ^{1,1a,3,7} Rahmspinat ^{6,7}	3 kleine Bouletten  ^{1,10,1a,3} Paprikasoße  Schupfnudel-Gemüsepfanne  ^{1,1a,9}	Putencurry mit Mango ⁶ grüne Erbsen  Gemüsevollkornreis 	Pfannenfrikadelle  ^{1,10,1a,3} Kohlrabi in Rahm  ⁶ Kartoffelpüree ^{7,A}	Linseneintopf mit Kassler  ^{9,A,K,Ph} Wiener Scheiben  ^{10,9,A,K,Ph}	Rinderroulade  ^{10,A,K,Ph} Soße zu Rinderbraten  ^{10,A,K} Apfelrotkohl  Salzkartoffeln 
	<i>kcal: 643,3, Fett: 19,8 g, KH: 78,2 g, EW: 32,1 g</i>	<i>kcal: 395,5, Fett: 20,3 g, KH: 32,9 g, EW: 17,8 g</i>	<i>kcal: 395,4, Fett: 25,0 g, KH: 25,7 g, EW: 14,4 g</i>	<i>kcal: 543,1, Fett: 15,4 g, KH: 63,7 g, EW: 33,1 g</i>	<i>kcal: 493,8, Fett: 27,2 g, KH: 33,4 g, EW: 20,0 g</i>	<i>kcal: 461,3, Fett: 19,8 g, KH: 39,8 g, EW: 25,4 g</i>	<i>kcal: 460,1, Fett: 13,0 g, KH: 53,0 g, EW: 31,6 g</i>
Menü 2	Gemüse-Kartoffeltopf m. Rindfleisch ⁹	Wurstgulasch  ^{10,A,K,Ph} Spirelli-Nudeln  ^{1,1a}	Gedünsteter Seefisch ⁴ Kräuter- soße  ⁶ Brokkoli  Kartoffelpüree ^{7,A}	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf ^{3,7} Kürbisssoße  ^{6,A,K}	Schlemmerfisch Brokkoli ^{1,1a,4,7} Senfsoße ¹⁰ Möhrengemüse  Vollkornreis 	3 Eierpfannkuchen ^{1,1a,3,7} Vanillesoße ^{7,F}	Kalbsgulasch ¹⁰ Möhrengemüse  Kartoffelpüree ^{7,A}
	<i>kcal: 266,8, Fett: 9,0 g, KH: 30,5 g, EW: 11,4 g</i>	<i>kcal: 639,0, Fett: 40,1 g, KH: 50,1 g, EW: 18,6 g</i>	<i>kcal: 363,2, Fett: 8,4 g, KH: 18,7 g, EW: 32,5 g</i>	<i>kcal: 420,6, Fett: 24,9 g, KH: 26,4 g, EW: 10,4 g</i>	<i>kcal: 741,7, Fett: 28,3 g, KH: 83,9 g, EW: 33,3 g</i>	<i>kcal: 636,6, Fett: 22,0 g, KH: 86,4 g, EW: 20,5 g</i>	<i>kcal: 338,4, Fett: 8,5 g, KH: 33,2 g, EW: 28,8 g</i>
Menü 3	Süßkartoffel-Kichererbsencurry  ^{8,8d} Brokkoli  Vollkornreis 	Austernseitling- pfanne  ⁶ Salzkartoffeln 	Gerstenfrikadelle  ^{1,1c,8,8a,9,A} Kaisergemüse in Soße  ⁶ Gemüsevollkornreis 	fruchtiges Tofugeschnetzeltes ^{6,8,8d} Blumenkohl  Gemüsecouscous  ^{1,1a,9}	Kürbis-Lauchtopf mit Kichererbsen  ⁹	Gemüsebolognese  ⁹ Vollkornspirelli-Nudeln  ^{1,1a}	Gemüsepfanne mit Früchten ^{8,8d} Möhrengemüse  Vollkornreis 
	<i>kcal: 663,2, Fett: 17,9 g, KH: 101,8 g, EW: 17,7 g</i>	<i>kcal: 252,7, Fett: 7,2 g, KH: 35,9 g, EW: 9,2 g</i>	<i>kcal: 461,3, Fett: 8,8 g, KH: 78,8 g, EW: 11,4 g</i>	<i>kcal: 552,0, Fett: 22,1 g, KH: 56,7 g, EW: 24,7 g</i>	<i>kcal: 292,1, Fett: 16,8 g, KH: 27,4 g, EW: 4,5 g</i>	<i>kcal: 342,5, Fett: 8,1 g, KH: 53,8 g, EW: 10,9 g</i>	<i>kcal: 676,0, Fett: 25,2 g, KH: 94,1 g, EW: 13,6 g</i>
Menü 4	Gemüseragout  ⁶ Brokkoli  Vollkornspaghetti- Nudeln  ^{1,1a}	2 halbe Chicoree gratiniert  ^{8,8a,A} Schmorgurken- Gemüse  ⁶ Kressesoße  ⁶ Kräuter-Bulgur ^{1,1a}	2 Grilltomaten mit Balkankäse ⁷ Tomaten-Fenchel- Gemüse  Kräuter-Quinoa 	Polenta-Gemüse- Schnitte  ^{8,8a,9,A} Möhrengemüse  Spinat-Tofu-Soße  ^{1d} Gemüse- vollkornreis 	gratinierte Tomaten Tofuschnitte  ^{6,8,8a,A} Kürbis- Zitronensoße  ^{6,A,K} Rote Bete  Kräuterhirse 	Vollkornreis- Gemüsepfanne mit Balkankäse  ^{7,9} Kaisergemüse in Soße  ⁶	geb. Auberginen m. Tomatenfülle ^{1,1a,7} Basilikumsoße  ^{7,8,8d} Ofen Kürbis  Rosmarin-Kartoffeln 
	<i>kcal: 334,2, Fett: 9,5 g, KH: 35,2 g, EW: 12,2 g</i>	<i>kcal: 373,4, Fett: 6,9 g, KH: 52,0 g, EW: 9,6 g</i>	<i>kcal: 487,3, Fett: 21,5 g, KH: 52,7 g, EW: 18,0 g</i>	<i>kcal: 648,3, Fett: 20,6 g, KH: 97,3 g, EW: 13,3 g</i>	<i>kcal: 646,1, Fett: 29,0 g, KH: 57,5 g, EW: 23,1 g</i>	<i>kcal: 412,4, Fett: 15,9 g, KH: 47,6 g, EW: 14,9 g</i>	<i>kcal: 6820,8, Fett: 122,4 g, KH: 1033,6 g, EW:</i>

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