



Speiseplan

von Montag, 20.05.2024 KW 21

bis Sonntag, 26.05.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Spinat-Karotten-rösti ^{1,1a,1d,3,7} Kaisergemüse in Soße ⁶ Spinat Spätzle ^{1,1a,3}	Wirsingkohlroulade mit Schweinehack ^{1,10,1a} Kümmelsoße mit Weißkohl ⁶ Salzkartoffeln ⁶	gelbe Erbsentopf ^{1,1a,9} Wiener Scheiben ^{10,9,A,K,Ph}	Rinderge-schnetzeltes "Art Stroganoff" ^{1,1a,Su} Blumenkohl ⁶ Spätzle ^{1,1a,3}	Spanferkelsülze ^{A,F,K,Ph} Remouladensoße ^{1,10,1a,3,7,F,Su} Bratkartoffeln mit Zwiebel ⁶	Geflügelbratwurst ^{10,9,Gv,K,Ph} Curry-Grillsoße ⁶ Kartoffel-Gurkensalat ¹⁰	Schweineroulade "Jäger Art" ^{1,1a,A,K} Majoransoße ¹⁰ Blumenkohl ⁶ Salzkartoffeln ⁶
	<i>kcal: 525,5, Fett: 24,9 g, KH: 53,7 g, EW: 16,8 g</i>	<i>kcal: 537,5, Fett: 30,3 g, KH: 44,9 g, EW: 17,8 g</i>	<i>kcal: 674,7, Fett: 36,7 g, KH: 55,0 g, EW: 24,7 g</i>	<i>kcal: 567,6, Fett: 21,2 g, KH: 61,7 g, EW: 28,9 g</i>	<i>kcal: 470,0, Fett: 26,9 g, KH: 34,9 g, EW: 19,4 g</i>	<i>kcal: 616,8, Fett: 35,4 g, KH: 49,4 g, EW: 21,3 g</i>	<i>kcal: 429,6, Fett: 16,9 g, KH: 42,5 g, EW: 25,2 g</i>
Menü 2	Frikassee vom Huhn mit Spargel ^{3,7,A} Reis ⁶	Milchreis mit Zucker und Zimt ⁷ Apfelmark ^{7,A}	Putengulasch mit Pilzen ⁷ Brokkoli ⁶ Kartoffelpüree ^{7,A}	Karotteneintopf mit Geflügel	Seefischragout ^{6,7,A,S} mit Kaisergemüse Salzkartoffeln ⁶	3 Quarkkeulchen ^{1,1a,7} Sauer-kirschsoße ⁶	Rindergulasch ^{10,9} Brokkoli ⁶ Kartoffelpüree ^{7,A}
	<i>kcal: 357,9, Fett: 13,7 g, KH: 33,6 g, EW: 20,3 g</i>	<i>kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 336,8, Fett: 11,8 g, KH: 29,0 g, EW: 25,6 g</i>	<i>kcal: 251,1, Fett: 9,7 g, KH: 24,6 g, EW: 12,9 g</i>	<i>kcal: 391,4, Fett: 6,0 g, KH: 36,9 g, EW: 31,9 g</i>	<i>kcal: 602,0, Fett: 10,5 g, KH: 110,0 g, EW: 14,1 g</i>	<i>kcal: 365,3, Fett: 14,4 g, KH: 26,7 g, EW: 28,7 g</i>
Menü 3	Mediterrane Gemüsepfanne ⁶ Tomatensoße ⁶ Vollkornspirelli-Nudeln ^{1,1a}	Indischer Linsentopf mit Ananas ⁹	Pilzcurry mit Mandeln ^{6,8,8a,A,K} Gemüsevollkornreis ⁶	Kichererbsen-Tomaten-Ragout Vollkornspaghetti-Nudeln ^{1,1a}	Sahnelinsen mit Lauchstreifen ^{6,9} Gemüsecouscous ^{1,1a,9}	3 Gemüsebällchen ^{1,1a,6} Kräutersoße ⁶ Blumenkohl ⁶ Salzkartoffeln ⁶	spanische Grillgemüsepfanne ⁶ Tomatensoße ⁶ Kräuterhirse ⁶
	<i>kcal: 447,6, Fett: 18,4 g, KH: 55,0 g, EW: 12,2 g</i>	<i>kcal: 438,2, Fett: 25,8 g, KH: 33,4 g, EW: 12,9 g</i>	<i>kcal: 373,8, Fett: 15,5 g, KH: 44,0 g, EW: 11,5 g</i>	<i>kcal: 399,8, Fett: 17,0 g, KH: 45,9 g, EW: 11,4 g</i>	<i>kcal: 518,4, Fett: 16,9 g, KH: 62,9 g, EW: 22,3 g</i>	<i>kcal: 459,3, Fett: 10,1 g, KH: 46,5 g, EW: 23,5 g</i>	<i>kcal: 435,2, Fett: 17,3 g, KH: 58,0 g, EW: 8,5 g</i>
Menü 4	2 geb.rote Chicoreehälften ^{6,8a,A} Mandel-Apfelsoße ^{6,8,8a} Rote Bete Gemüse ⁶	Polenta-Gemüse-Räuchertofu-Pizza ^{6,8,8a,A} gemischter Blattsalat ⁶	Möhrentopf mit Räuchertofu ⁶	Buchweizen-Bratling ^{3,8,8d,9} Kurkuma-Kräuter-soße ⁶ Brokkoli ⁶ Süßkartoffel Gnocchi ³	Kräuterquark ⁷ Muskat-Kürbis Rosmarin-Kartoffeln ⁶	gratiniertes Spinattörtchen ^{6,8,8a,A} Frischkäse-Kräutersoße ^{6,7} Möhren ⁶ Salzkartoffeln ⁶	gratinierte Gemüse Tofuschnitte ⁶ Kurkuma-Krä.soße ⁶ Ofen Kürbis ⁶ Vk-Spaghetti-Nudeln
	<i>kcal: 456,5, Fett: 13,9 g, KH: 59,2 g, EW: 8,3 g</i>	<i>kcal: 505,5, Fett: 23,3 g, KH: 56,6 g, EW: 14,5 g</i>	<i>kcal: 334,3, Fett: 18,7 g, KH: 29,2 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 607,8, Fett: 17,4 g, KH: 78,7 g, EW: 14,7 g</i>	<i>kcal: 479,1, Fett: 23,3 g, KH: 42,1 g, EW: 23,1 g</i>	<i>kcal: 471,4, Fett: 11,3 g, KH: 59,7 g, EW: 10,9 g</i>	<i>kcal: 655,0, Fett: 34,5 g, KH: 45,2 g, EW: 23,9 g</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, 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, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, Gv = mit Geschmacksverstärker, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)