

# Speiseplan

von Montag, 09.09.2024 KW 37

bis Sonntag, 15.09.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinegulasch  ,10,9,A,K Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Putengulasch mit Pilzen  ,1,1a,3,6,9 Spätzle  ,1,1a,3	Frischkäse-Schinkensoße  ,6,7,A,K,Ph Vollkornspaghetti-Nudeln  ,1,1a	Kalbsragout m.Spargel  ,6,A Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Seelachs gebraten  ,1,1a,4 Kartoffel-Gurkensalat  ,10	Bratwurstschnecke  ,A Zwiebelsoße  ,A,K Sauerkraut  Kartoffelpüree  ,7,A	Hähnchenfilet natur Kräutersoße mit Gemüsestreifen  ,6,9 Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A
	<i>kcal: 446,7, Fett: 11,9 g, KH: 53,9 g, EW: 28,5 g</i>	<i>kcal: 472,6, Fett: 11,1 g, KH: 58,1 g, EW: 33,2 g</i>	<i>kcal: 347,5, Fett: 15,4 g, KH: 28,4 g, EW: 12,6 g</i>	<i>kcal: 312,9, Fett: 7,8 g, KH: 35,5 g, EW: 21,8 g</i>	<i>kcal: 604,5, Fett: 33,8 g, KH: 50,3 g, EW: 21,0 g</i>	<i>kcal: 540,2, Fett: 35,9 g, KH: 34,9 g, EW: 16,3 g</i>	<i>kcal: 343,5, Fett: 7,7 g, KH: 22,9 g, EW: 30,4 g</i>
Menü 2	Grüne Bohnentopf mit Tofu  ,6,9	Tofuschnitte m.Blattspinat und Mandel  ,6,8,8a,A,F Karottensoße  ,6 Kaisergemüse  Vollkornreis 	Mediterranes Gemüse mit Tofu  ,6 Vollkornspaghetti-Nudeln  ,1,1a	Champignonpfanne  ,6 Salzkartoffeln 	Karotten-Lauch Reispfanne  ,9 Karottensoße  ,6 Blumenkohl 	Gemüse Auflauf Griechische Art  ,6,8,8a,A,F Tomatensoße 	Gemüseragout  ,6,9 Ebly-Zartweizen  ,1,1a
	<i>kcal: 213,6, Fett: 4,5 g, KH: 31,8 g, EW: 12,3 g</i>	<i>kcal: 598,7, Fett: 26,0 g, KH: 48,8 g, EW: 25,5 g</i>	<i>kcal: 291,0, Fett: 8,2 g, KH: 39,8 g, EW: 11,3 g</i>	<i>kcal: 235,5, Fett: 7,0 g, KH: 30,1 g, EW: 11,9 g</i>	<i>kcal: 437,4, Fett: 7,7 g, KH: 65,6 g, EW: 11,5 g</i>	<i>kcal: 530,9, Fett: 26,8 g, KH: 53,7 g, EW: 9,8 g</i>	<i>kcal: 305,1, Fett: 2,0 g, KH: 47,9 g, EW: 10,4 g</i>
Menü 3	Ayu.Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  ,6 Kräuter-Quinoa  Tofuwürfel auf Wunsch  ,1,11,1a,6	Kürbis-Spinatpf.m. Balkankäse  ,7,8,8d Frischkäse-Kräutersoße  ,6,7 Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	3 Polenta-Med.  Brokkoli  Tomatn-Fenchel-Gemü.  ,A,S Räucher Tofuwürfel mariniert  ,1,11,1a,6	Bunter Nudelaufauf  ,1,1a,3,7 Kräutersoße  ,6	Zucchini mit Karotten – Frischkäsefüllung  ,7 Kräuter- soße  ,6 Wachs- brechbohnen  Vollkornreis 	Möhren-Hirsotto  ,1,1a,5,6 Tomatensoße 	2 halbe Fenchelherzen  ,8,8a,A,F Mandel-Apfelsoße  ,6,8,8a Süßkartoffel- gemüse  Kartoffelecken 
	<i>kcal: 406,6, Fett: 15,5 g, KH: 42,4 g, EW: 20,3 g</i>	<i>kcal: 623,5, Fett: 32,4 g, KH: 50,3 g, EW: 15,6 g</i>	<i>kcal: 382,8, Fett: 16,8 g, KH: 40,0 g, EW: 14,1 g</i>	<i>kcal: 697,2, Fett: 36,5 g, KH: 37,4 g, EW: 33,3 g</i>	<i>kcal: 669,3, Fett: 32,5 g, KH: 54,1 g, EW: 19,1 g</i>	<i>kcal: 618,3, Fett: 23,4 g, KH: 83,1 g, EW: 13,5 g</i>	<i>kcal: 464,8, Fett: 12,5 g, KH: 64,8 g, EW: 9,8 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, 1c = Gerste, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 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, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite