



Speiseplan

von Montag, 25.11.2024 KW 48

bis Sonntag, 01.12.2024



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag 1.Advent
Menü 1	Jägerschnitte  1,10,1a,K,Ph Tomatensoße  Spirelli-Nudeln  1,1a	Schweinesteak  Paprikasoße  grüne Erbsen  Vollkornreis 	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch  .9	Hähnchenschnitte Cordon Bleu 1,1a,7,A,K,Ph Geflügelsoße 1,1a,3,6 grüne Erbsen  Salzkartoffeln 	Frische Topfwurst  1,10,1a,7,9,A,K,Ph Sauerkraut  Kartoffelpüree  7,A	Linteneintopf mit Wienerscheiben  10,9,A,K,Ph	Hackbraten vom Schwein  1,10,1a,3,Ph Thymiansoße zum Braten  10 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Kartoffelpüree  7,A
	kcal: 628,9, Fett: 31,1 g, KH: 64,1 g, EW: 20,9 g	kcal: 410,5, Fett: 9,5 g, KH: 49,7 g, EW: 27,7 g	kcal: 204,2, Fett: 3,6 g, KH: 27,3 g, EW: 12,7 g	kcal: 559,8, Fett: 24,2 g, KH: 53,7 g, EW: 28,4 g	kcal: 501,2, Fett: 30,7 g, KH: 30,3 g, EW: 23,3 g	kcal: 513,0, Fett: 18,2 g, KH: 54,5 g, EW: 25,4 g	kcal: 384,7, Fett: 27,4 g, KH: 19,1 g, EW: 13,1 g
Menü 2	Omelett  3,7 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  6 Kartoffelpüree  7,A	Gemüse-Reistopf mit Geflügel 9	Kalbsragout mit Spargel ^A Spätzle  1,1a,3	gratinierter Blumenkohlaufauf  3,7,9 Kräutersoße mit Gemüstreifen  6,9	Schlemmerfisch Bordelaise 1,1a,4 Kräutersoße  6 Möhrengemüse  Kartoffelpüree  7,A	Milchnudeln  1,1a,3,7,F Sauerkirschoße  6	Gemüsetaler  1,1a,3 Kräutersoße  6 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Salzkartoffeln  6
	kcal: 246,2, Fett: 11,0 g, KH: 20,2 g, EW: 13,0 g	kcal: 285,3, Fett: 3,8 g, KH: 47,2 g, EW: 13,5 g	kcal: 326,2, Fett: 9,0 g, KH: 35,5 g, EW: 24,2 g	kcal: 326,5, Fett: 17,7 g, KH: 17,2 g, EW: 9,6 g	kcal: 375,2, Fett: 14,9 g, KH: 28,5 g, EW: 18,4 g	kcal: 505,3, Fett: 11,7 g, KH: 81,4 g, EW: 17,0 g	kcal: 372,6, Fett: 11,9 g, KH: 40,5 g, EW: 10,4 g
Menü 3	Brokkoli - Kohlrabi - Karottentopf mit Tofu  6	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  6 Vollkornreis 	Waldpilzpfanne  6 Salzkartoffeln 	Rote Linsen-Hafer- Rösti  1,1d,9 Kräutersoße mit Gemüstreifen  6,9 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Salzkartoffeln 	Steckrübenpotopf mit Tofu  6,9	Gemüsepfanne mit Früchten  8,8d Ebly-Zartweizen  1,1a	orientalisches Wirsinggemüse  11,6,8,8a Kokos- Karottenssoße  6 Gemüse- couscous  1,1a,9
	kcal: 329,6, Fett: 14,2 g, KH: 34,2 g, EW: 12,3 g	kcal: 280,2, Fett: 7,0 g, KH: 43,1 g, EW: 8,2 g	kcal: 216,3, Fett: 8,1 g, KH: 27,9 g, EW: 6,9 g	kcal: 500,2, Fett: 15,2 g, KH: 54,4 g, EW: 18,2 g	kcal: 229,5, Fett: 7,5 g, KH: 29,9 g, EW: 7,3 g	kcal: 522,6, Fett: 20,9 g, KH: 66,2 g, EW: 13,4 g	kcal: 569,6, Fett: 23,9 g, KH: 54,4 g, EW: 15,6 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende:  = Icon Vegan,  = 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, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat