

Menü 2

Menü 3

Speiseplan

Montag, 20.10.2025 KW 43 von Sonntag, 26.10.2025 bis



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Bolognese Soße 🥌	Omelett 3,3,7	Hähnchenkeule	Blumenkohl -	Seelachs mit	Möhrentopf	Hackfleischro

Montag	Dielistag	MILLWOCII	Dominerstag	rieitag	Samstag	Sommag
Bolognese Soße 🥌 Vollkornspirelli-	Omelett 3,3,7 Rahmspinat 3,6,7	Hähnchenkeule gebraten	Blumenkohl - Brokkoli -	Seelachs mit Gemüsestreifen 4,9	Möhrentopf m.Hühnerfleisch	Hackfleischroulade
Nudeln ,1,1a	Kartoffelpüree ,7,A,S	Geflügelsoße 1,1a,3,6 Apfelrotkohl	Kartoffelauflauf ^{3,7} Kräutersoße mit	Kürbis- Zitronensoße ,6,A,K		Thymiansoße zum Braten ,10
		Salzkartoffeln 🎙	Gemüsestreifen 🆣	Brokkoli Roter Thai Reis		grüne Bohnen Salzkartoffeln
kcal: 388,2, Fett: 11,2 g, KH: 43,4 g, EW: 25,4 g	kcal: 283,8, Fett: 15,0 g, KH: 20,4 g, EW: 14,5 g	kcal: 668,7, Fett: 36,9 g, KH: 41,9 g, EW: 40,8 g	kcal: 432,4, Fett: 28,1 g, KH: 31,0 g, EW: 10,6 g	kcal: 341,2, Fett: 7,3 g, KH: 33,8 g, EW: 32,0 g	kcal: 220,0, Fett: 7,2 g, KH: 26,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 393,7, Fett: 21,2 g, KH: 33,7 g, EW: 14,5 g
Wurzelgemüse- Bohnentopf ,9 Kürbis-Spinat- pfanne ,11,8,8d Rosmarin- Kartoffeln	Mung Dal 9,9,4,K gelbe Paprika Roter Thai Reis	Möhrentopf mit Mung-Dal ,9 rote Paprika , Kräuter Couscous Vollkorn ,1,1a	Mung Dal mit gebra.Lauch 9,9,A,K Geb.gr.Bohnen mit Sesam u.Kokos 9,1,11,1a,6 Süßkartoffel- Stampf 9	Zimtlinsen mit Kürbis Brokkoli Kartoffelecken	Steckrüben- Mungbohnen-Suppe 9 Mediterranes Gemüse Roter Thai Reis	Rote Bete Dal A.K Karotten mit Mang Gewürz Reis
kcal: 435,2, Fett: 28,6 g, KH: 35,2 g, EW: 8,5 g	kcal: 198,2, Fett: 7,4 g, KH: 27,7 g, EW: 3,0 g	kcal: 158,2, Fett: 10,2 g, KH: 12,1 g, EW: 2,5 g	kcal: 288,7, Fett: 21,0 g, KH: 13,1 g, EW: 6,7 g	kcal: 314,7, Fett: 15,9 g, KH: 33,7 g, EW: 8,6 g	kcal: 193,7, Fett: 5,6 g, KH: 30,5 g, EW: 3,4 g	kcal: 280,6, Fett: 7,7 g, KH: 44,5 g, EW: 4,2 g
Graupeneintopf mit Liebstöckel 1,1,1c,9 Tofuwürfel, auf Wunsch 6,6	Gratinierter- Blumenkohl-Auflauf ,6,8,8a,A,F Karottensoße ,6 Hirtenkäse auf Wunsch ,7	Sahnelinsen mit Gemüsestreifen ,6,9 Kartoffelecken Hirtenkäse auf Wunsch	gratinierte Tomaten Tofuschnitte ,6,8,8a,A,F Kürbis- Zitronensoße ,6,A,K Möhrengemüse Kräuter Couscous Vollkorn ,1,1a	Kürbis-Süßkartoffel- Topf • 3	Gemüsebolognese ,9 Vollkornspirelli- Nudeln ,1,1a	Auberginen- Tomaten-Pfanne Basilikumsoße Mräuterhirse Tofuwürfel, auf Wunsch Mr.6
kcal: 390,1, Fett: 16,9 g, KH: 39,2 g, EW: 15,8 g	kcal: 392,1, Fett: 15,8 g, KH: 46,0 g, EW: 12,2 g	kcal: 592,9, Fett: 21,6 g, KH: 68,4 g, EW: 26,6 g	kcal: 390,7, Fett: 25,5 g, KH: 22,3 g, EW: 15,9 g	kcal: 299,3, Fett: 9,0 g, KH: 41,6 g, EW: 14,3 g	kcal: 325,8, Fett: 7,6 g, KH: 51,2 g, EW: 10,7 g	kcal: 440,9, Fett: 15,1 g, KH. 45,0 g, EW: 19,4 g

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

Legende: \P = 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, 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, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite