

Speiseplan

von Montag, 17.02.2025 KW 8

bis Sonntag, 23.02.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Jägerschnitte  <small>,1,10,1a,K,Ph</small> Tomatensoße  Vollkornspaghetti- Nudeln  <small>,1,1a</small>	Wachsbrechbohnen topf mit Tofu  <small>,6,9</small> Hähnchengeschnet- zeltes <small>1,1a,6,9,A</small> grüne Erbsen  Vollkornreis 	Szegediner Gulasch  <small>,10</small> Salzkartoffeln 	Lauch-Karottentopf mit Fleischklößchen  <small>,3</small>	Frische Topfwurst  <small>,1,10,1a,7,9,A,K,Ph</small> Sauerkraut  Salzkartoffeln 	Matjeshappen Hausfrauen Art <small>1,10,1a,3,4,7,F,K,Su</small> Salzkartoffeln 	Hackbraten vom Schwein  <small>,1,10,1a,3,Ph</small> Majoransoße  <small>,10</small> grüne Bohnen  Kartoffelpüree  <small>,7,A</small>
	<i>kcal: 642,2, Fett: 34,9 g, KH: 58,9 g, EW: 20,3 g</i>	<i>kcal: 572,3, Fett: 10,2 g, KH: 74,7 g, EW: 37,8 g</i>	<i>kcal: 334,9, Fett: 10,1 g, KH: 29,9 g, EW: 29,0 g</i>	<i>kcal: 247,4, Fett: 11,0 g, KH: 27,3 g, EW: 7,2 g</i>	<i>kcal: 526,2, Fett: 29,3 g, KH: 38,9 g, EW: 24,2 g</i>	<i>kcal: 429,6, Fett: 28,4 g, KH: 28,4 g, EW: 13,4 g</i>	<i>kcal: 427,1, Fett: 27,5 g, KH: 20,6 g, EW: 13,5 g</i>
Menü 2	Kürbis-Lauchtopf mit Kichererbsen  <small>,9</small>	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  <small>,6</small> Vollkornreis 	Waldpilzpfanne  <small>,6</small> Kartoffelecken 	orientalisches Wirsinggemüse  <small>,11,6,8,8a</small> Salzkartoffeln 	Steckrüben- topf mit Tofu  <small>,6,9</small>	Gemüsepfanne mit Früchten  <small>,8,8d</small> Ebly-Zartweizen  <small>,1,1a</small>	Rote Linsen-Hafer- Rösti  <small>,1,1d,9</small> Kräutersoße  <small>,6</small> Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Salzkartoffeln 
	<i>kcal: 282,8, Fett: 16,7 g, KH: 25,6 g, EW: 4,4 g</i>	<i>kcal: 280,2, Fett: 7,0 g, KH: 43,1 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 319,4, Fett: 13,8 g, KH: 38,9 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 309,5, Fett: 15,9 g, KH: 29,5 g, EW: 7,7 g</i>	<i>kcal: 229,5, Fett: 7,5 g, KH: 29,9 g, EW: 7,3 g</i>	<i>kcal: 522,8, Fett: 20,9 g, KH: 66,3 g, EW: 13,5 g</i>	<i>kcal: 488,7, Fett: 15,7 g, KH: 52,8 g, EW: 17,9 g</i>
Menü 3	Gemüse- gulasch mit Balkankäse  <small>10,6,7</small>  Vollkornspaghetti- Nudeln  <small>,1,1a</small>	Wachsbrechbohnen topf mit Tofu  <small>,6,9</small>	Vollkornreis- Gemüsepfanne mit Balkankäse  <small>,7,9</small> Tomatensoße 	Polenta-Gemüse- Schnitte  <small>,8,8a,9,A,F</small> Kürbis- Zitronensoße  <small>,6,A,K</small>	2 halbe Chicoree gratiniert  <small>,8,8a,A,F</small> Kokos-Karotten- soße  <small>,6</small> Gemüse- vollkornreis  <small>,9</small>	Gemüsetopf mit Vollkornreis und Tofu  <small>,6,9</small>	Kokos- Karottensoße  <small>,6</small> Brokkoli  Möhren  Gemüse- couscous  <small>,1,1a,9</small>
	<i>kcal: 427,6, Fett: 15,0 g, KH: 52,0 g, EW: 16,3 g</i>	<i>kcal: 179,0, Fett: 2,5 g, KH: 25,1 g, EW: 9,9 g</i>	<i>kcal: 439,7, Fett: 18,7 g, KH: 52,3 g, EW: 13,3 g</i>	<i>kcal: 332,5, Fett: 5,3 g, KH: 53,3 g, EW: 4,7 g</i>	<i>kcal: 303,5, Fett: 9,6 g, KH: 34,6 g, EW: 5,8 g</i>	<i>kcal: 352,6, Fett: 13,5 g, KH: 41,9 g, EW: 11,0 g</i>	<i>kcal: 476,9, Fett: 9,8 g, KH: 59,6 g, EW: 18,0 g</i>

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

Legende:  = Icon Vegan,  = Vegetarisch,  = 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, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)