

Speiseplan

von Montag, 24.03.2025 KW 13

bis Sonntag, 30.03.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Soße zum Braten  Rosenkohl  Kartoffelpüree  ,7,A	Bolognese Soße  Spirelli-Nudeln  ,1,1a	2 gebr. Rindfleisch- bällchen ^{1,1a,3,7} Soße zu Rinderbraten  ,10,A,K grüne Bohnen  Salzkartoffeln 	kleine Grillhaxe  ,Ph Zwiebel- soße  ,A,K Sauerkraut  Kartoffelpüree  ,7,A	Schinkensülze  ,10,9,A,K,Ph Remouladen- soße  ,1,10,1a,3,7,F,Su Bratkartoffeln mit Speck  ,A,K	Ungarischer Kesselgulasch ¹⁰	Geflügelhackbraten ,1,10,1a,3,Ph Geflügelsoße ^{1,1a,3,6} Rahmwirsing  ,6 Salzkartoffeln 
	kcal: 475,2, Fett: 29,3 g, KH: 27,6 g, EW: 21,5 g	kcal: 405,0, Fett: 10,6 g, KH: 49,6 g, EW: 24,6 g	kcal: 451,1, Fett: 18,6 g, KH: 40,7 g, EW: 19,7 g	kcal: 424,7, Fett: 18,6 g, KH: 22,8 g, EW: 28,6 g	kcal: 593,0, Fett: 42,7 g, KH: 30,0 g, EW: 19,6 g	kcal: 358,4, Fett: 18,5 g, KH: 25,8 g, EW: 19,3 g	kcal: 438,3, Fett: 18,9 g, KH: 44,1 g, EW: 18,9 g
Menü 2	2 gekochte Eier  ,3 Senfsoße ¹⁰ Wurzelgemüse  ,9 Salzkartoffeln 	Schlemmerfisch Brokkoli ^{1,1a,4,7} Dillsoße  ,6 Möhrengemüse  Reis 	bunte Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung  ,1,1a,3,7 Spinat-Käse-Soße  ,6,7	Gemüsetopf mit Suppenklößchen  ,3,9	Polentagrießbrei ⁷ Sauerkirschsoße 	Seelachs mit Gemüsestreifen ^{4,9} Dillsoße  ,6 Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A	Gemüseauflauf Gärtnerin  ,3,7,9 Kürbis- Zitronensoße  ,6,A,K Möhrengemüse 
	kcal: 410,4, Fett: 19,9 g, KH: 35,0 g, EW: 19,2 g	kcal: 476,1, Fett: 14,6 g, KH: 44,0 g, EW: 27,3 g	kcal: 698,5, Fett: 20,0 g, KH: 94,4 g, EW: 23,9 g	kcal: 320,3, Fett: 12,4 g, KH: 41,0 g, EW: 6,7 g	kcal: 483,7, Fett: 21,9 g, KH: 55,9 g, EW: 14,5 g	kcal: 318,3, Fett: 5,9 g, KH: 18,4 g, EW: 32,7 g	kcal: 490,2, Fett: 25,7 g, KH: 33,3 g, EW: 16,0 g
Menü 3	Mediterrane Gemüsepfanne  Vollkornspaghetti- Nudeln  ,1,1a	Ayurveda Gemüsepfanne  Salzkartoffeln 	Brokkoli - Nuss - Ecke  ,1,1a,1d,8,8a,8b,9 Karottensoße  ,6 Blumenkohl  Salzkartoffeln 	5 Falafelbällchen  ,1,1a Kürbis- Lauchsoße ^{6,A,K} grüne Erbsen  Gemüsevollkornreis  ,9	Möhrentopf mit Räuchertofu  ,1,1a,6	Bunte Bohnenpfanne  Salzkartoffeln 	Kürbistaler Cashewkerne und Sultaninen  ,8,8a,8d Möhre, Bohnen Blumenkohl, Erbsen 
	kcal: 331,0, Fett: 11,1 g, KH: 44,8 g, EW: 9,4 g	kcal: 247,2, Fett: 7,1 g, KH: 36,8 g, EW: 6,3 g	kcal: 350,1, Fett: 10,7 g, KH: 42,4 g, EW: 9,4 g	kcal: 433,8, Fett: 10,5 g, KH: 55,3 g, EW: 13,0 g	kcal: 345,0, Fett: 19,2 g, KH: 30,2 g, EW: 9,3 g	kcal: 250,5, Fett: 5,9 g, KH: 38,4 g, EW: 8,6 g	kcal: 715,0, Fett: 32,0 g, KH: 81,3 g, EW: 21,7 g

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, 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, 8b = Haselnüsse, 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)