


# Speiseplan




von Montag, 31.03.2025 KW 14

bis Sonntag, 06.04.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1</b>	Jägerschnitte  1,10,1a,K,Ph Tomatensoße  Vollkornspaghetti- Nudeln 	Hähnchen- geschnetzeltes 1,1a,6,9,A grüne Erbsen  Vollkornreis 	Szegediner Gulasch  10 Salzkartoffeln 	Lauch-Karottentopf mit Fleischklößchen   3	Frische Topfwurst  1,10,1a,7,9,A,K,Ph Sauerkraut  Salzkartoffeln 	Matjeshappen Hausfrauen Art 1,10,1a,3,4,7,F,K,Su Remouladensoße  Salzkartoffeln 	Hackbraten vom Schwein  1,10,1a,3,Ph Majoransoße  10 grüne Bohnen  Kartoffelpüree  7,A
	<i>kcal: 642,2, Fett: 34,9 g, KH: 58,9 g, EW: 20,3 g</i>	<i>kcal: 393,4, Fett: 7,7 g, KH: 49,6 g, EW: 27,9 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: 646,0, Fett: 49,2 g, KH: 33,6 g, EW: 14,7 g</i>	<i>kcal: 427,1, Fett: 27,5 g, KH: 20,6 g, EW: 13,5 g</i>
<b>Menü 2</b>	Omelett  3,7 Rahmspinat  6,7 Salzkartoffeln 	Milchnudeln  1,1a,3,7,F Sauerkirschsoße 	Kartoffel-Spinat- Auflauf  3,7,9 Frischkäse- Kräutersoße  6,7	Gnocchi - Tomatenpfanne  1,1a,7 Tomatensoße 	Gedünsteter Seefisch <sup>4</sup> Kräutersoße  6 Rahmspinat  6,7 Reis 	3 Quarkkeulchen  1,1a,7 Vanillesoße  7,F	Makkaroni- Grillgemüse- auflauf  1,1a,7,9 Tomatensoße 
	<i>kcal: 308,7, Fett: 13,5 g, KH: 29,0 g, EW: 15,3 g</i>	<i>kcal: 505,3, Fett: 11,7 g, KH: 81,4 g, EW: 17,0 g</i>	<i>kcal: 482,9, Fett: 32,8 g, KH: 23,9 g, EW: 10,9 g</i>	<i>kcal: 461,1, Fett: 13,8 g, KH: 71,7 g, EW: 11,1 g</i>	<i>kcal: 370,1, Fett: 10,6 g, KH: 32,9 g, EW: 23,9 g</i>	<i>kcal: 676,4, Fett: 21,1 g, KH: 102,6 g, EW: 17,0 g</i>	<i>kcal: 561,1, Fett: 19,6 g, KH: 70,9 g, EW: 20,9 g</i>
<b>Menü 3</b>	Gemüsegulasch  10,6 Hirtenkäse auf Wunsch  Vollkornspaghetti- Nudeln 	Wachsbrechbohnen topf mit Tofu  6,9	Vollkornreis- Gemüsepfanne  9 Tomatensoße  Hirtenkäse auf Wunsch 	Polenta-Gemüse- Schnitte  8,8a,9,A,F Kürbis-Zitronen- soße  6,A,K Möhren  Salzkartoffeln 	2 halbe Chicoree gratiniert  8,8a,A,F Kokos-Karotten- soße  6 Gemüse- vollkornreis  9	Gemüsetopf mit Vollkornreis und Tofu  6,9	Kokos-Karotten- soße  6 Brokkoli  Möhren  Gemüse Couscous 1,1a,9
	<i>kcal: 435,0, Fett: 14,8 g, KH: 54,5 g, EW: 15,8 g</i>	<i>kcal: 179,0, Fett: 2,7 g, KH: 24,4 g, EW: 9,8 g</i>	<i>kcal: 443,4, Fett: 18,5 g, KH: 53,6 g, EW: 13,0 g</i>	<i>kcal: 490,9, Fett: 5,7 g, KH: 85,3 g, EW: 8,2 g</i>	<i>kcal: 303,2, Fett: 9,6 g, KH: 34,7 g, EW: 6,0 g</i>	<i>kcal: 352,6, Fett: 13,5 g, KH: 41,9 g, EW: 11,0 g</i>	<i>kcal: 476,6, Fett: 9,8 g, KH: 59,7 g, EW: 18,3 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)