

Speiseplan

	MO	DI	MI	DO	FR
14.09.2020 - 18.09.2020	Tagesmenü Farfalle mit Lachs-Spinatsauce 20/20W 21/26 360 Kcal/ 1506 kJ	Schupfnudeln mit Kalbsfleischstreifen 20/20W/23 445 Kcal/ 1887 kJ	Kartoffeln mit Quark und Rohkostsalat 26 195 Kcal/ 815 kJ	Paprikahähnchen mit Spätzle 26 20/20W/23 446 Kcal/ 1889 kJ	Hähnchenbrustfilet mit Süßkartoffelgnocchi und Ratatouille 23 297 Kcal/ 1249 kJ
	vegetarisches Menü Pasta mit Tomatenfrischkäsesauce 20/20W 1/5/26/31 266 Kcal/ 1124 kJ	Saisonales Risotto 26 203 Kcal/ 859 kJ	Süßkartoffelsuppe 229 Kcal/ 959 kJ	Asia Wok mit Reis 20/20W/25 232 Kcal/ 977 kJ	Mexikanische Bohnenpfanne 3 165 Kcal/ 695 kJ
21.09.2020 - 25.09.2020	Tagesmenü Maultaschen gefüllt mit Gemüse und Rotem Pesto 20/20W/23/28 26 406 Kcal/ 1708 kJ	Asiatische Hühnersuppe 3 101 Kcal/ 425 kJ	Süßkartoffel-Spinat-Kokosragout mit Reis 306 Kcal/ 1291 kJ	Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel 20/25/28 3/9 20/20W/23 452 Kcal/ 1902 kJ	Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl 396 Kcal/ 1661 kJ
	vegetarisches Menü Pasta mit Paprikarahmsauce 20/20W 25 261 Kcal/ 1100 kJ	Orientalischer Quinoa 3/5/31 191 Kcal/ 804 kJ	Teriyaki Soja Geschnetzeltes mit Reis 20/20W/25 425 Kcal/ 1796 kJ	Kartoffel Curry 188 Kcal/ 790 kJ	Gelber Rosinenreis mit Gemüseragout 326 Kcal/ 1370 kJ
28.09.2020 - 02.10.2020	Tagesmenü gefüllte Gemüse-Tortellini mit Napolisaucе 20/20W/28 1/5/31 452 Kcal/ 1905 kJ	Pulled Chicken mit Kräutersauce und Wedges 26 359 Kcal/ 1507 kJ	Vegetarischer Auflauf 3/23/26 307 Kcal/ 1284 kJ	Hähnchen-Reis-Pfanne mit schwarzen Bohnen und Karottensalat 296 Kcal/ 1255 kJ	Lachslasagne 20/20W/21/23/26/28 446 Kcal/ 1866 kJ
	vegetarisches Menü Farfalle mit Pesto Genovese 20/20W 26 280 Kcal/ 1176 kJ	Tex Mex Reis 238 Kcal/ 1007 kJ	Linsen-Kokossuppe 274 Kcal/ 1159 kJ	Spinatspätzle mit Pfifferlingsragout 20/20W/23 26 340 Kcal/ 1425 kJ	Veganes Rahmgemüse mit Drillinge 25 187 Kcal/ 781 kJ

Zusatzstoffe:
 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enth. Eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verkehr abführend wirken 12) genetisch verändert

Allergene:
 20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (W), Roggen (R), Hafer (H), Gerste (G) 21) enthält Fisch · 22) enthält Krebstiere · 23) enthält Eier · 24) enthält Erdnüsse · 25) enthält Soja · 26) enthält Milch inkl. Laktose · 27) enthält Schalenfrüchte – Walnuss (Wa), Haselnuss (Ha), Pekannuss (Pe), Paranuss (Pa), Pistazie (Pi), Mandeln (Ma), Macadamianuss (Mc), Cashewnuss (Ca) 28) enthält Sellerie 29) enthält Senf 30) enthält Sesamsamen 31) enthält Schwefeldioxid & Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten