

Speiseplan

	MO	DI	MI	DO	FR
24.02.2020 - 28.02.2020	Tagesmenü Reis mit Hähnchen-Curry in Kokosmilchsauce 373 Kcal/ 1580 kJ	Tagesmenü Möhren-Kartoffel Eintopf mit Brot 367 Kcal/ 1529 kJ	Tagesmenü Gemüsestrudel mit Kräuterschmand 290 Kcal/ 1205 kJ	Tagesmenü Kartoffel-Gemüseragout mit Hähnchenbrustfilet 332 Kcal/ 1398 kJ	Tagesmenü Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon dazu Spätzle 428 Kcal/ 1799 kJ
	vegetarisches Menü Mediterrane Pasta-Pfanne mit Gemüse 419 Kcal/ 1769 kJ	vegetarisches Menü Gemüsequinoa 277 Kcal/ 1167 kJ	vegetarisches Menü Maultaschen gefüllt mit Gemüse und Spinat-Avocado-Pesto 373 Kcal/ 1568 kJ	vegetarisches Menü Veganes Linsencurry 357 Kcal/ 1504 kJ	vegetarisches Menü Reis mit veganem Rahmgemüse 304 Kcal/ 1282 kJ
02.03.2020 - 06.03.2020	Tagesmenü Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch, Karotten und Zwiebeln 377 Kcal/ 1589 kJ	Tagesmenü Pulled Chicken mit kalter Kräutersauce und Wedges 369 Kcal/ 1545 kJ	Tagesmenü Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Kartoffel-Gurkensalat 475 Kcal/ 2002 kJ	Tagesmenü Rindergulasch mit Rotkohl und Semmelknödel 437 Kcal/ 1838 kJ	Tagesmenü Ravioli mit Hähnchen 283 Kcal/ 1196 kJ
	vegetarisches Menü Brokkoli-Kartoffel-Pfanne 221 Kcal/ 929 kJ	vegetarisches Menü Ingwer-Karottensuppe 226 Kcal/ 946 kJ	vegetarisches Menü Reis mit Sojageschnetzeltes 429 Kcal/ 1807 kJ	vegetarisches Menü Anti Pasti Gemüse mit Cous Cous 242 Kcal/ 1026 kJ	vegetarisches Menü Salbeignocchi mit mediterranem Ratatouille 338 Kcal/ 1421 kJ
09.03.2020 - 13.03.2020	Tagesmenü Spaghetti Bolognese dazu geriebener Käse 350 Kcal/ 1477 kJ	Tagesmenü Rahmpätzle mit Paprikahähnchen 314 Kcal/ 1476 kJ	Tagesmenü Kartoffeln mit Kräuterquark 330 Kcal/ 1383 kJ	Tagesmenü Hähnchenbrustfilet mit Ratatouille und Gnocchi 473 Kcal/ 1993 kJ	Tagesmenü Putensteak dazu Spinat-Tomaten-Gemüse und Spätzle 415 Kcal/ 1748 kJ
	vegetarisches Menü Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta dazu Napolisaucе 289 Kcal/ 1208 kJ	vegetarisches Menü Süßkartoffelsuppe 243 Kcal/ 1026 kJ	vegetarisches Menü Gemüse-Bulgur-Pfanne 239 Kcal/ 993 kJ	vegetarisches Menü Thailändisches Gemüsecurry dazu Reis 306 Kcal/ 1293 kJ	vegetarisches Menü Bohnen-Kartoffelcurry 275 Kcal/ 1178 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