

Speiseplan

	Mo 03.05.2021	Di 04.05.2021	Mi 05.05.2021	Do 06.05.2021	Fr 07.05.2021
Tagesmenü	Maultaschen gefüllt mit Gemüse <small>20W/23/28</small> Rotem Pesto <small>26</small> 406 kcal • 1708 kJ	Hausgemachte Asiatische Hühnersuppe 101 kcal • 425 kJ	Kartoffel - Gemüse - Auflauf <small>3/23/26</small> 300 kcal • 1254 kJ	Rindergulasch <small>28</small> Rotkohl <small>3/9</small> Semmelknödel <small>20W/23</small> 391 kcal • 1650 kJ	Hähnchenbrustfilet Rosenkohl <small>26</small> Rosmarinkartoffeln 396 kcal • 1661 kJ
Vegetarisches Menü	Pasta <small>20W</small> Paprikarahmsauce <small>25</small> 254 kcal • 1070 kJ	Gelber Rosinenreis Gemüseragout 326 kcal • 1370 kJ	Süßkartoffel Spinat Kokosragout Reis 308 kcal • 1302 kJ	Kartoffel Curry Paprika Bohnen Mais 193 kcal • 810 kJ	Kaiserschmarrn <small>20W/23/26</small> Pflaumen 495 kcal • 2076 kJ
Veganes Menü	Glutenfreie Nudeln Paprikarahmsauce <small>25</small> 401 kcal • 1694 kJ	Gelber Rosinenreis Gemüseragout 326 kcal • 1370 kJ	Süßkartoffel Spinat Kokosragout Reis 308 kcal • 1302 kJ	Kartoffel Pfanne 193 kcal • 810 kJ	Sojageschnitzeltes <small>25</small> Reis 393 kcal • 1657 kJ

Zusatzstoffe:
3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse

- Geflügel
- Rind
- Fisch
- Vegetarisch
- Vegan

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