

# Speiseplan

|                           | Mo<br>08.11.2021   | Di<br>09.11.2021  | Mi<br>10.11.2021   | Do<br>11.11.2021   | Fr<br>12.11.2021  |
|---------------------------|--|---|--|--|---|
| <b>Tagesmenü</b>          | <b>Bio-Spaghetti</b> 20W<br><br><b>Rinderbolognese</b> 28<br><br><b>geriebener Bio-Käse</b> 26<br><br>373 kcal • 1580 kJ | <b>Hähnchenbrustfilet</b><br><br><b>Glasierte Karotten</b><br><br><b>Cremige Polenta</b> 26<br><br>367 kcal • 1529 kJ | <b>Wedges</b><br><br><b>Coleslaw Salad</b> 2/23/26<br><br><b>Kräuterschmand</b> 26<br><br>274 kcal • 1158 kJ | <b>Thai-Hähnchencurry</b><br><br><b>Bio-Reis</b><br><br>340 kcal • 1437 kJ       | <b>Fischstäbchen</b> 20W/21<br><br><b>Gurkensalat</b> 26<br><br><b>Kartoffelpüree</b> 26<br><br>390 kcal • 1627 kJ        |
| <b>Vegetarisches Menü</b> | <b>Bunte Spirelli</b> 20W<br><br><b>Rahmgemüse</b> 25<br><br>419 kcal • 1769 kJ  | <b>Süßkartoffel-Spinat-Kokosragout</b><br><br><b>Bio-Reis</b><br><br>308 kcal • 1302 kJ                               | <b>Linsen-Kokos-Suppe</b><br><br>130 kcal • 545 kJ   | <b>Nudelauflauf</b> 20W/23/26<br><br><b>Marktgemüse</b><br><br>193 kcal • 810 kJ | <b>Rosenkohl-Curry</b><br><br><b>Kartoffeln</b><br><br><b>Kichererbsen</b><br><br><b>Paprika</b><br><br>232 kcal • 977 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/-erzeugnisse, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 32 enthält Lupine



- 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