

Speiseplan

	MO	DI	MI	DO	FR
24.08.2020 - 28.08.2020	Tagesmenü Spaghetti mit Rinderbolognese und geriebener Käse 349 Kcal/ 1471 kJ	Tagesmenü Putenfrikadelle auf Rahmspinat dazu Salzkartoffeln 398 Kcal/ 1666 kJ	Tagesmenü Kartoffelrösti mit Kräuterschmand 26 Griechischer Bauernsalat dazu 26 532 Kcal/ 2219 kJ	Tagesmenü Hähnchenbrustfilet mit Curry-Gemüsereis 26 3/26 302 Kcal/ 1275 kJ	Tagesmenü Schupfnudel-Hähnchen-Pfanne mit Möhren, Paprika, Lauch und Blumenkohl 20/20W/23 349 Kcal/ 1479 kJ
	vegetarisches Menü Pasta mit Gemüseragout 20/20W 329 Kcal/ 1382 kJ	vegetarisches Menü Gemüse - Cous Cous 20/20W 240 Kcal/ 1017 kJ	vegetarisches Menü Brokkolicremesuppe 20/20W 130 Kcal/ 545 kJ	vegetarisches Menü Kartoffelgulasch 25 101 Kcal/ 424 kJ	vegetarisches Menü Gemüsereis mit Mais, Zuckerschoten, Paprika, Zucchini, Möhren und Erbsen 224 Kcal/ 950 kJ
31.08.2020 - 04.09.2020	Tagesmenü Raviolini mit Hähnchen mit Rucola und Cherrytomaten 20/20W/23/26/29 325 Kcal/ 1370 kJ	Tagesmenü Hühnerfrikassee mit Reis 26 291 Kcal/ 1225 kJ	Tagesmenü Gnocchi mit Ratatouille 26 274 Kcal/ 1158 kJ	Tagesmenü Puten-Cevapcici mit Tomatenreis und Tzatziki 20/20W 2/26/28 614 Kcal/ 2567 kJ	Tagesmenü Putenbrust mit Salzkartoffeln und Spinat 20/20W/23/26 256 Kcal/ 1077 kJ
	vegetarisches Menü Pasta mit Sauce-Napoli 20/20W 243 Kcal/ 1029 kJ	vegetarisches Menü Kartoffel-Brokkoli-Pfanne 20/20W 125 Kcal/ 529 kJ	vegetarisches Menü Gazpacho mit Baguette 20/20G/20W 128 Kcal/ 532 kJ	vegetarisches Menü Gemüse-Bulgur-Pfanne 20/20W 213 Kcal/ 887 kJ	vegetarisches Menü Käsespätzle mit Röstzwiebeln 20/20W/23/26 511 Kcal/ 2144 kJ
07.09.2020 - 11.09.2020	Tagesmenü Lasagne 20/20W/23/26/28 527 Kcal/ 2198 kJ	Tagesmenü Asiatisches Hähnchencurry mit Reis 20/20W/23/26/28 340 Kcal/ 1437 kJ	Tagesmenü Wedges mit Krautsalat und Dip 3 286 Kcal/ 1196 kJ	Tagesmenü Geflügelleberkäse mit Süßem Senf und Kartoffel-Radieschen-Salat 23/26/29 489 Kcal/ 2032 kJ	Tagesmenü Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Brokkoli 20/20W/21 28 29 390 Kcal/ 1627 kJ
	vegetarisches Menü Bunte Spirelli mit Gemüsebolognese 20/20W 204 Kcal/ 864 kJ	vegetarisches Menü Vegatarisches Chili mit Baguette 20/20W 28 173 Kcal/ 726 kJ	vegetarisches Menü Tomatencremesuppe 20/20G/20W 3 153 Kcal/ 640 kJ	vegetarisches Menü Vegetarische Paella 1/5/26/31 225 Kcal/ 954 kJ	vegetarisches Menü Asiatisches Linsencurry 25 343 Kcal/ 1446 kJ

Zusatzstoffe:
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärtzt 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