

SPEISEPLAN



19. Woche 09.05. - 13.05.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Mini-Grill-Fisch mediterran dazu Ratatouille in Tomatensoße mit Reis (aw, uw, af, 23) Energie pro Portion: 1723 kJ, 411 kcal	Geflügelfrikadelle mit Mischgemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, 23) Energie pro Portion: 1952 kJ, 466 kcal	Hot Dog mit Geflügelwiener, Röstzwiebeln, Gurken und Zwiebeln (G) dazu Pommes Frites und ein Stück Obst (1, 3, aw, uw, ae, bm) Energie pro Portion: 2732 kJ, 653 kcal	Nudel-Hähnchen-Pfanne mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 1432 kJ, 342 kcal	Linseneintopf mit Gemüse und Rindfleisch dazu Bauernbrot (aw, uw, nr, bc, 23) Energie pro Portion: 1423 kJ, 340 kcal
Menü B Vegetarisch	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage dazu Mehrkornbrötchen (bc, 23) Energie pro Portion: 1389 kJ, 331 kcal	Kräuterquark mit Salzkartoffeln dazu Butter (am, 23) Energie pro Portion: 1560 kJ, 371 kcal	Vegetarische Frühlingsschnecke mit Basmatireis und ein Mango-dip und ein Stück Obst (aw, uw, ae, ay, 23) Energie pro Portion: 3158 kJ, 755 kcal	Gekochte Eier mit Senfsoße dazu Risoleekartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, 23) Energie pro Portion: 1522 kJ, 363 kcal	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung dazu Vanillesoße (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2352 kJ, 557 kcal
Salat					
Pastabar	Tortellini mit Käsefüllung dazu fruchtige Tomatensoße (2, aw, uw, ae, am, 23) Energie pro Portion: 1234 kJ, 292 kcal	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Käsesoße (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 2181 kJ, 520 kcal	Gemüsemix in Tomatensoße dazu Spiralnudeln (V) Reibekäse und ein Stück Obst (aw, uw, bc, 23) Energie pro Portion: 2935 kJ, 701 kcal	Gemüse-Maultaschen dazu Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse (aw, uw, ae, bc, 23) Energie pro Portion: 2246 kJ, 531 kcal	Spätzle-Gemüse-Pfanne mit Hähnchenbruststreifen dazu Tomatenragout (aw, uw, ae, bc, 23) Energie pro Portion: 2671 kJ, 638 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.
Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.
Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee)



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst; 15 = mit Nitritpökelsalz; 23 = mit Knoblauch; Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff); uw = enth. Weizen*; nr = enth. Roggen*; gb = enth. Gerste*; go = enth. Hafer*; gs = enth. Dinkel*; gk = enth. Kamut*; ax = enth. Hybridstämme*; ac = enth. Krebstiere*; ae = enth. Eier*; af = enth. Fische*; ap = enth. Erdnüsse*; ay = enth. Sojabohnen*; am = enth. Milch*; an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff); sa = enth. Mandeln*; sh = enth. Haselnüsse*; sw = enth. Walnüsse*; sc = enth. Kaschunüsse*; sp = enth. Pecannüsse*; sr = enth. Paranüsse*; st = enth. Pistazien*; sm = enth. Macadamianüsse*; sq = enth. Queenslandnüsse*; bc = enth. Sellerie*; bm = enth. Senf*; as = enth. Sesam*; au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite; nl = enth. Lupinen*; um = enth. Weichtiere*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse