






# SPEISEPLAN



22. Woche 31.05. - 06.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	 Chicken Wings dazu Kartoffelwedges und Tomatensoße (aw, uw, bc)	 Frikadelle vom Rind an Letschosoße dazu Reis (aw, uw, ae, bm, 23)	 Hähnchenpfanne "Italy" mit Gemüse dazu Butterreis (aw, uw, am, 23)	 Paniertes Putenschnitzel an Möhren- Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, am)	 Fischfrikadelle mit Senfsoße dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, af, am, bm, 23)
	Energie pro Portion: 3766 kJ, 898 kcal	Energie pro Portion: 2018 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 2087 kJ, 499 kcal	Energie pro Portion: 1798 kJ, 427 kcal	Energie pro Portion: 1745 kJ, 415 kcal
<b>Menü B Vegetarisch</b>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte (V) an Tomatensauce und Reis (aw, uw, gb, am, 23)	 Ravioli mit Käse gefüllt in Tomatensoße dazu bunter Salat (aw, uw, ae, am)	 Eierkuchen mit Apfelmus (3, aw, uw, ae, am)	Eieromelett an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Kräuterquark mit Salzkartoffeln (am)
	Energie pro Portion: 2304 kJ, 550 kcal	Energie pro Portion: 1470 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1731 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 1269 kJ, 303 kcal	Energie pro Portion: 1283 kJ, 305 kcal
<b>Salat</b>					
<b>Pastabar</b>	Makkaroni mit Tomatensauce (aw, uw, am, 23)	Spaghetti mit Käserahmsoße (aw, uw, am, 23)	Vollkornspirelli mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Bunte Nudeln an Käsecremesauce (aw, uw, am, 23)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1374 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1515 kJ, 362 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 1646 kJ, 393 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 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