

SPEISEPLAN



24. Woche 13.06. - 17.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Fischfrikadelle mit Senf-Honig-Soße dazu Schwenkkartoffeln (aw, uw, ae, af, am, bm)	Rindergulasch mit Champignons und Paprika dazu Knödelscheiben Böhmisches Art (am)	Planung folgt	Italienischer Gemüseeintopf mit Lachs und Nudeln dazu Mehrkornbrötchen (aw, uw, af, 23)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1468 kJ, 349 kcal	Energie pro Portion: 1506 kJ, 360 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 2464 kJ, 589 kcal	Energie pro Portion: 1871 kJ, 445 kcal
Menü B Vegetarisch	Brokkoli-Nuggets mit Remouladensoße dazu Kartoffelspalten (1, 3, aw, uw, gb, ae, ay, am, bm)	Vegetarisches Gyros mit Tzatziki dazu Reis (aw, uw, ae, ay, am, bc, 23)	Planung folgt	Hefeklöße mit Heidelbeersöße (aw, uw, ae, am)	Polenta-Spinat-Tasche mit Kräuterquark-Dip dazu Wedges (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 3326 kJ, 792 kcal	Energie pro Portion: 1818 kJ, 433 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 1778 kJ, 425 kcal	Energie pro Portion: 2778 kJ, 661 kcal
Salat					
Pastabar	Tomatensoße mit Gemüseklößchen dazu Spiralnudeln (aw, uw, ae, bc, 23)	Röhrennudeln mit Spinat-Käse-Soße (1, aw, uw, am, 23)	Planung folgt	Tortellini tricolore mit Käsefüllung dazu Tomatensoße (aw, uw, ae, am, 23)	Geschwenkte Gnocchi mit Blattspinat dazu Tomatenragout (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1626 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 1557 kJ, 372 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 1601 kJ, 380 kcal	Energie pro Portion: 2108 kJ, 503 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