

SPEISEPLAN



39. Woche 27.09. - 03.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hähnchenkeule mit Paprikasoße dazu Reis (aw, uw, bm, 23) Energie pro Portion: 2606 kJ, 623 kcal	Hähnchen-Ananas-Curry mit Reis (2, 23) Energie pro Portion: 1595 kJ, 381 kcal	Gedünstetes Alaska Seehechtfilet mit Schnittlauchsoße Pariser Möhren dazu Reis (aw, uw, af, am, 23) Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Putenbraten mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 1530 kJ, 365 kcal	Paniertes Hähnchenbrustschnitzel mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 1408 kJ, 335 kcal
Menü B Vegetarisch	Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln (aw, uw, bc, 23) Energie pro Portion: 1304 kJ, 312 kcal	Kaiserschmarrn mit Heißer Dessertsoße Vanille (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 2271 kJ, 543 kcal	Möhreneintopf mit Kartoffeln und frischer Petersilie (aw, uw, 23) Energie pro Portion: 717 kJ, 171 kcal	Gebratenes Möhrenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bc, 23) Energie pro Portion: 1643 kJ, 392 kcal	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräuterquark-Dip (am) Energie pro Portion: 2202 kJ, 526 kcal
Salat					
Pastabar	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Käsesoße (aw, uw, ae, am, 23) Energie pro Portion: 1603 kJ, 383 kcal	Butne Nudeln mit Käsesoße (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 1497 kJ, 357 kcal	Nudel-Gemüsepfanne mit Tomatensoße (aw, uw, bc, 23) Energie pro Portion: 1009 kJ, 241 kcal	Schupfnudelpfanne mit Gemüse und Röstzwiebeln (aw, uw, ae) Energie pro Portion: 1153 kJ, 276 kcal	Ravioli mit Käsefüllung mit Gorgonzolasoße (1, aw, uw, ae, am, 23) Energie pro Portion: 1468 kJ, 350 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