

SPEISEPLAN

sodexo*

40. Woche 28.09. - 04.10.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Chicken Wings mit Currysauce dazu Kartoffelwedges (aw, uw, am, bc, 23)	Hähnchenschnitzel an Möhrengemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, am)	Rindergeschnetzeltes mit Paprika dazu Fusili (aw, uw, am, 23)	Leichtes Chilli Con Carne vom Rind mit Mais und Bohnen dazu Reis (aw, uw, 23)	Putengulasch mit Fingermöhrengemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw)
	Energie pro Portion: 3448 kJ, 823 kcal	Energie pro Portion: 1643 kJ, 390 kcal	Energie pro Portion: 1770 kJ, 422 kcal	Energie pro Portion: 1621 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1869 kJ, 446 kcal
Menü B Vegetarisch	Gemüseschnitzel an Currysauce dazu Kartoffelwedges (aw, uw, ae, am, 23)	Hefeklöße mit Sauerkirschen (aw, uw, ae, am)	 Quarkkeulchen mit Apfelmus (3, aw, uw, ae, am)	Mediterranes Seelachsfilet an Currysauce und Wedges (aw, uw, af, am, 23)	Gemüsefrikadelle mit Letschosoße dazu Reis (aw, uw, ae, bm, 23)
	Energie pro Portion: 2287 kJ, 544 kcal	Energie pro Portion: 1838 kJ, 439 kcal	Energie pro Portion: 2614 kJ, 622 kcal	Energie pro Portion: 2379 kJ, 567 kcal	Energie pro Portion: 1682 kJ, 401 kcal
Salat					
Pastabar	Gemüsebolognese mit Reibekäse und Gabelspaghetti (aw, uw, am, bc, 23)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Spirelli mit Tomatensoße und Käse (aw, uw, am, 23)	Bunte Nudeln mit Käsesoße (aw, uw, am, 23)	Nudeln mit Linsenbolognese (aw, uw, bc, 23)
	Energie pro Portion: 1743 kJ, 417 kcal	Energie pro Portion: 1412 kJ, 338 kcal	Energie pro Portion: 1906 kJ, 455 kcal	Energie pro Portion: 1646 kJ, 393 kcal	Energie pro Portion: 1585 kJ, 379 kcal

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



Vegetarisch



Schwein



Rind



Fisch



Geflügel



ausgewogene Menüauswahl

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*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse