

# SPEISEPLAN



40. Woche 04.10. - 10.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	Rindergulasch mit Paprika dazu Semmelknödel (aw, uw, ae, am)	Geflügelkochklops mit Kapernsoße dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, 23)	Lachswürfel in Dillsoße mit Vollkorn-Reis (3, aw, uw, af, am, au, 23)	Chili Con Carne mit Reis (aw, uw, 23)	Putenschnitzel paniert mit Mischgemüse dazu Salzkartoffeln (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1891 kJ, 451 kcal	Energie pro Portion: 1709 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 1800 kJ, 430 kcal	Energie pro Portion: 1465 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1654 kJ, 393 kcal
<b>Menü B Vegetarisch</b>	Vegetarischer Käse-Lauch Eintopf mit Kartoffelwürfel (1, aw, uw, am, 23)	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf (bc, 23)	Gefüllte Polenta-Spinat-Tasche mit Kräuterquark-Dip und Tomatenreis (aw, uw, am, 23)	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Möhrengemüse in holländischer Soße dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, an, sh)	Kartoffel-Röstiecken mit Kräuterquark (am, 23)
	Energie pro Portion: 869 kJ, 207 kcal	Energie pro Portion: 597 kJ, 143 kcal	Energie pro Portion: 1563 kJ, 373 kcal	Energie pro Portion: 1448 kJ, 344 kcal	Energie pro Portion: 1916 kJ, 457 kcal
<b>Salat</b>					
<b>Pastabar</b>	Makkaroni mit Hähnchenstreifen und buntem Gemüse (aw, uw, 23)	Spirelli mit fruchtiger Tomatensoße (aw, uw, 23)	Tortellini mit Käsefüllung dazu Spinatcremesoße (2, aw, uw, ae, am, 23)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (aw, uw, 23)	Röhrennudeln mit Käse-Spinat-Rahmsoße (1, aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1794 kJ, 429 kcal	Energie pro Portion: 1181 kJ, 282 kcal	Energie pro Portion: 1352 kJ, 321 kcal	Energie pro Portion: 1383 kJ, 330 kcal	Energie pro Portion: 1557 kJ, 372 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