

SPEISEPLAN



45. Woche 02.11. - 08.11.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hähnchenbrustfilet an Bratenensoße dazu Mischgemüse und Kartoffeln (aw, uw, 23)	Asia- Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch und Chinagemüse (1, aw, uw, ae, ay, am, bc, bm, 23)	Mini- Geflügelfrikadellen mit Paprika- Tomatensoße dazu Reis (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Rindergulasch mit Böhmischen Knödeln (aw, uw, ae, am, 23)	Seelachswürfel in Tomatensoße dazu Reis (aw, uw, af, 23)
	Energie pro Portion: 1353 kJ, 322 kcal	Energie pro Portion: 1949 kJ, 466 kcal	Energie pro Portion: 35119 kJ, 8434 kcal	Energie pro Portion: 1589 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 323 kcal
Menü B Vegetarisch	Vegetarisches Knusperschnitzel dazu Mischgemüse und Kartoffeln (aw, uw, go, ae, am, 23)	Eieromelett an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Veg. Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln (aw, uw, bc, 23)	Gnocchi- Gemüsepfanne mit Kräutersoße (aw, uw, ae, am, 23)	Karotteneintopf mit Kartoffeln (aw, uw, 23)
	Energie pro Portion: 1599 kJ, 381 kcal	Energie pro Portion: 1296 kJ, 309 kcal	Energie pro Portion: 1214 kJ, 290 kcal	Energie pro Portion: 1898 kJ, 453 kcal	Energie pro Portion: 807 kJ, 192 kcal
Salat					
Pastabar	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Spaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Pasta mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Gabelspaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Makkaroni mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 319 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