

SPEISEPLAN



48. Woche 23.11. - 29.11.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Rindersauerbraten mit Soße, Fingermöhren dazu Böhmisches Knödel (aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Hähnchenbrustfilet "naturell" mit Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln (am)	Italienische Hähnchenpfanne mit Reis (aw, uw, ay, bc, bm, 23)	Curry-Geflügelbratwurst mit pikanter Sauce dazu Kartoffelwedges (3, aw, uw, am, bc, 23)	Rinderfrikadelle mit Rotkohlgemüse dazu Salzkartoffeln (3, aw, uw, ae)
	Energie pro Portion: 1972 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 1518 kJ, 362 kcal	Energie pro Portion: 1841 kJ, 440 kcal	Energie pro Portion: 2965 kJ, 706 kcal	Energie pro Portion: 1488 kJ, 356 kcal
Menü B Vegetarisch	Kartoffelgulasch mit Paprika und Tomaten (aw, uw, nr, 23)	Tomateneintopf mit Reis und Gemüsewürfel (23)	Seelachswürfel in Gemüsecremesoße dazu Salzkartoffeln (aw, uw, af, am, bc, 23)	Eieromelett an Rahmspinat dazu Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Reis-Gemüse-Pfanne mit Käsecremesoße (aw, uw, am, bc, 23)
	Energie pro Portion: 1541 kJ, 368 kcal	Energie pro Portion: 935 kJ, 223 kcal	Energie pro Portion: 966 kJ, 230 kcal	Energie pro Portion: 1296 kJ, 309 kcal	Energie pro Portion: 933 kJ, 223 kcal
Salat					
Pastabar	Hörnchennudeln mit Tomatensoße (aw, uw, ae, am, 23)	Nudeln mit Linsenbolognese (aw, uw, bc, 23)	Spirelli mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)	Penne (Nudeln) mit Käsesoße (aw, uw, am, 23)	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1465 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 1622 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1445 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 1556 kJ, 371 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 Natrippökelsalz; 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