

SPEISEPLAN



22. Woche 30.05. - 03.06.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Reis (aw, uw, am, 23) 	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Rinderhackfleisch, Tomaten-Basilikumsauce (aw, uw, am, 23) 	Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Blumenkohlgemüse und Nudeln (G) (aw, uw) 	Ungarischer Kesselgulasch mit Rindfleisch dazu Mehrkornbrötchen (aw, uw) 	Chicken Nuggets mit Kartoffelspalten dazu Tomaten-Mayonnaise-Dip (1, 3, aw, uw, ae) 
	Energie pro Portion: 1538 kJ, 368 kcal	Energie pro Portion: 2718 kJ, 648 kcal	Energie pro Portion: 2660 kJ, 636 kcal	Energie pro Portion: 1547 kJ, 369 kcal	Energie pro Portion: 2200 kJ, 522 kcal
Menü B Vegetarisch	Süßkartoffelschnitzel mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (VN) (aw, uw, gb, am) 	Ei Patty mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bc, 23) 	Kaiserschmarrn mit warmer Vanillesauce (aw, uw, ae, am, bc, 23) 	Gemüse-Knusper-Ring mit Kräutersoße dazu Schwenkkartoffeln (aw, uw, gs, am, bm, 23) 	Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (3, am) 
	Energie pro Portion: 1885 kJ, 449 kcal	Energie pro Portion: 1598 kJ, 382 kcal	Energie pro Portion: 1492 kJ, 356 kcal	Energie pro Portion: 1394 kJ, 333 kcal	Energie pro Portion: 1960 kJ, 468 kcal
Salat					
Pastabar	Brokkolinuggets mit Käsesauce und Makkaroni (aw, uw, gb, ae, ay, am, 23) 	Spiralnudeln mit zwei Mozzarellasticks, Tomaten-Basilikumsauce (aw, uw, am, 23) 	Spätzle-Gemüse-Pfanne (grüne Bohnen, Möhren, Porree) (V) dazu Tomatensoße mit Geflügelklößchen (G) (aw, uw, ae, bc, 23) 	Fischragout mit Paprika und Tomate dazu Makkaroninudeln (aw, uw, af, am, 23) 	Gelbe Bandnudeln mit Spinatcremesoße (aw, uw, ae, am, 23) 
	Energie pro Portion: 3074 kJ, 734 kcal	Energie pro Portion: 2141 kJ, 511 kcal	Energie pro Portion: 2787 kJ, 665 kcal	Energie pro Portion: 1621 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1544 kJ, 369 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