


SPEISEPLAN



23. Woche 03.06. - 09.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Aktion "Fisch Ahoi"-Hokifilet "Müllerin Art" mit Spinatsoße und Spaghetti (aw, aw, aw, uw, uw, uw, af, am, am) 	Aktion "Fisch Ahoi"-Fischburger, dazu Cremespeise mit Vanillegeschmack (aw, uw, ae, af, am, am, bm, as) 	Aktion "Fisch Ahoi"-Jumboreispopper (Seelachsfilet) mit Möhren-Kartoffelstampf und Schmor Gurken in Sahnesoße (aw, aw, uw, uw, nr, gb, go, af, am, am) 	Geflügelfrikadelle auf Erbsengemüse mit Salzkartoffeln, dazu Kirschkompott (aw, uw, ae, am, bm) 	Aktion "Fisch Ahoi"-Weizen-Gemüse-Pfanne mit Seelachs in Dill-Bechamelseoße, dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (aw, aw, uw, uw, af, am, am) 
	Energie pro Portion: 2530 kJ, 605 kcal	Energie pro Portion: 2813 kJ, 672 kcal	Energie pro Portion: 1936 kJ, 462 kcal	Energie pro Portion: 1563 kJ, 615 kcal	Energie pro Portion: 1720 kJ, 411 kcal
Menü B Vegetarisch	Rührei mit Kartoffelbrei und Gurkensalat, dazu Banane (V) (aw, uw, ae, am, am) 	Gebratener Mais-Lauch-Rösti auf Kohlrabigemüse mit hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Apfel (V) (aw, uw, am, am) 	Tortellini tricolore mit Käsefüllung und Schnittlauchcremesoße, dazu Tomaten-Salat (V) (3, aw, aw, uw, uw, ae, am, am, au) 	Tag der Frankfurter Grünen Soße Frankfurter Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln, Kirschkompott (V) (ae, am, bm) 	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott und Gurkensticks (V) (3, aw, uw, ae) 
	Energie pro Portion: 1498 kJ, 358 kcal	Energie pro Portion: 1582 kJ, 378 kcal	Energie pro Portion: 2183 kJ, 519 kcal	Energie pro Portion: 2364 kJ, 564 kcal	Energie pro Portion: 1795 kJ, 430 kcal
Salat	bunter Salatteller mit Cevapcici (R) und Mehrkornbrötchen (aw, aw, uw, uw, nr, gb, go, ae, bm, as, 17)	bunter Salatteller mit Hähnchenkeule und Mehrkornbrötchen (aw, uw, nr, gb, go, as)	Gemischte Blattsalate mit Thunfisch und Mehrkornbrötchen (aw, uw, nr, gb, go, af, as)	Feldsalat mit Feta auf Jahrmarktpuffer (3, aw, uw, ae, am, au)	Blattsalat mit Tomate, Gurken, Karotten, Ei und Käse dazu Mehrkornbrötchen (aw, uw, nr, gb, go, ae, am, as)
	Energie pro Portion: 1975 kJ, 473 kcal	Energie pro Portion: 2148 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 1012 kJ, 242 kcal	Energie pro Portion: 2134 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 878 kJ, 210 kcal
Pasta	Spaghetti an Spinatsoße Banane (V) (aw, aw, uw, uw, am) 	Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Soße, Reibekäse und Eisbergsalat Cremespeise mit Vanillegeschmack (V) 	Hausgemachte vegetarische Gemüselasagne, Banane (aw, uw, ae, am) 	Nudeln mit Thunfisch-Käse-Soße, Tomaten-Gurken-Paprika- Salat Kischkompott (aw, aw, uw, uw, af, am) 	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße dazu Kohlrabi-Gurkensalat Rote Grütze mit Vanillesoße (V) (2, aw, aw, uw, uw, am, am) 
	Energie pro Portion: 2308 kJ, 552 kcal	Energie pro Portion: 2556 kJ, 611 kcal	Energie pro Portion: 2394 kJ, 572 kcal	Energie pro Portion: 2460 kJ, 588 kcal	Energie pro Portion: 2169 kJ, 518 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