

# SPEISEPLAN



25. Woche 17.06. - 23.06.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Rind (Tomaten, Porree, Sellerie) und Bio-Vollkornspaghetti, dazu grüne Bohnensalat (aw, uw, bc)  	Geflügelfrikadelle auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Salzkartoffeln, dazu Kirschkompott (aw, aw, uw, uw, ae, am, bm, 23)  	Rindergulasch mit Salzkartoffeln, Rotkraut und Banane (23) 	Fronleichnam	Gebratenes Hokifischfilet mit Zitronen-Butter-Soße auf Erbsen-Mais-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelbrei mit Petersilie, dazu Banane (aw, uw, af, am, am)  
	Energie pro Portion: 1739 kJ, 415 kcal	Energie pro Portion: 1300 kJ, 553 kcal	Energie pro Portion: 1865 kJ, 445 kcal	Energie pro Portion: 4 kJ, 1 kcal	Energie pro Portion: 2547 kJ, 608 kcal
<b>Menü B Vegetarisch</b>	Vegetarisches Chili mit Weizeneibly dazu Vollkornbrot und Birne (V) (aw, aw, uw, uw, nr, as) 	Minestrone Milchreis mit Apfelsmus und Zucker/Zimt dazu Mais-Salat (V) (3, am, bc) 	Eierragout mit Möhren, Erbsen, Mais in Senfsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (V) (aw, uw, ae, am, am, bm)  	Fronleichnam	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Weißkäsewürfeln dazu Banane (V) (am) 
	Energie pro Portion: 2428 kJ, 580 kcal	Energie pro Portion: 2669 kJ, 638 kcal	Energie pro Portion: 1744 kJ, 416 kcal	Energie pro Portion: 4 kJ, 1 kcal	Energie pro Portion: 1768 kJ, 422 kcal
<b>Salat</b>	Feldsalat mit Feta auf Jahrmarktpuffer (3, aw, uw, ae, am, au)	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)	Fronleichnam	Blattsalat mit Tomate, Gurken, Karotten, Ei und Käse dazu Mehrkornbrötchen (aw, uw, nr, gb, go, ae, am, as)
	Energie pro Portion: 2134 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 2148 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 1012 kJ, 242 kcal	Energie pro Portion: 4 kJ, 1 kcal	Energie pro Portion: 878 kJ, 210 kcal
<b>Pasta</b>	Zweierlei Bio-Spaghetti (einschl. Vollkorn) mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Birne (V) (aw, aw, aw, uw, uw, uw, am, 23) 	Canneloni in Tomatensoße, gratiniert dazu Möhrensticks und Kirschkompott (V) (aw, uw, ae, am) 	Bio-Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Banane (V) (aw, aw, uw, uw, 23) 	Fronleichnam	Gnocchi mit Paprikacremesoße, Möhrensticks und Banane (V) (aw, aw, uw, uw, ae, am, 23) 
	Energie pro Portion: 2227 kJ, 532 kcal	Energie pro Portion: 2864 kJ, 680 kcal	Energie pro Portion: 2567 kJ, 613 kcal	Energie pro Portion: 4 kJ, 1 kcal	Energie pro Portion: 2355 kJ, 563 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee)



Vegetarisch



Schwein



Rind



Fisch



Geflügel



ausgewogene Menüauswahl



DE-ÖKO-070

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