

# SPEISEPLAN



50. Woche 09.12. - 15.12.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	Rindswurst mit Kartoffellwedges, Erbsen- und Möhrengemüse und Banane (3, 7, 15, bc, bm, 23) 	Geflügelfrikadelle auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Salzkartoffeln, dazu Kirschkompott (aw, uw, ae, am, bm, 23) 	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Rotkraut, Apfel (23) 	"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Rind (Tomaten, Porree, Sellerie) und Bio-Vollkornspaghetti, dazu grüne Bohnensalat (aw, uw, bc) 	Gebratenes Hokifischfilet mit Zitronen-Butter-Soße auf Erbsen-Mais-Gemüse und hausgemachtem Kartoffelbrei mit Petersilie, dazu Banane (aw, uw, af, am, 23) 
	Energie pro Portion: 2544 kJ, 606 kcal	Energie pro Portion: 1297 kJ, 552 kcal	Energie pro Portion: 1822 kJ, 434 kcal	Energie pro Portion: 1739 kJ, 415 kcal	Energie pro Portion: 2541 kJ, 607 kcal
<b>Menü B Vegetarisch</b>	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat und Banane (V) (am, 23) 	Minestrone danach Milchreis mit Apfelmus und Zucker/Zimt, Mais-Salat (V) (3, am, bc, 23) 	Eierragout mit Möhren, Erbsen, Mais in Senfsoße und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (V) (aw, uw, ae, am, bm, 23) 	Vegetarisches Chili mit Weizen und Vollkornbrot, Birne (V) (aw, uw, nr, as, 23) 	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Weißkäsewürfeln, Banane (V) (am, 23) 
	Energie pro Portion: 1693 kJ, 404 kcal	Energie pro Portion: 2636 kJ, 630 kcal	Energie pro Portion: 1737 kJ, 415 kcal	Energie pro Portion: 2413 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 1746 kJ, 417 kcal
<b>Salat</b>	bunter Salatteller mit Cevapcici (R) und Mehrkornbrötchen (aw, 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 Jahrmarktspuffer (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: 2292 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 1012 kJ, 242 kcal	Energie pro Portion: 2134 kJ, 510 kcal	Energie pro Portion: 878 kJ, 210 kcal
<b>Pasta</b>	Nudelpfanne Mediterran, Banane (V) (aw, uw, 23) 	Cannaroni in Tomate gratiniert dazu Möhrensticks, Kirschkompott (V) (aw, uw, ae, am) 	Bio-Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikum-Soße, Apfel (V) (aw, uw, 23) 	Zweierlei Bio-Spaghetti (einschl. Vollkorn) dazu fruchtige Tomatensoße, Reibekäse und Birne (V) (aw, uw, am, 23) 	Gnocchi mit Paprikacremesoße dazu Möhrensticks, Banane (V) (aw, uw, ae, am, 23) 
	Energie pro Portion: 1947 kJ, 466 kcal	Energie pro Portion: 2864 kJ, 680 kcal	Energie pro Portion: 2521 kJ, 602 kcal	Energie pro Portion: 2224 kJ, 532 kcal	Energie pro Portion: 2338 kJ, 559 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