

SPEISEPLAN



46. Woche 11.11. - 17.11.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Chinapfanne mit Geflügelfleisch (Porree, Paprika, Bambus, Weißkohl), dazu Bio-Reis, Schokojoghurt (3, aw, uw, ay, am, bc, bm, 23)	Rindergeschnetzeltes mit Paprika, Apfelrotkohl und Spätzle, dazu Birne (R) (3, aw, uw, ae, am, 23)	Gebratene Putenbratwurst mit Currysoße und Kartoffelspalten dazu Weißkrautsalat und Banane (3, aw, uw, am, bc, bm)	Köttbular in Paprikacremesoße mit Bio-Vollkornnudeln, dazu Karotten-Apfel-Salat (G) (3, aw, uw, ae, am, 23, 17)	Gedünstetes Alaska Seehechtfilet in Petersiliencremesoße mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Salzkartoffeln, dazu Clementine (aw, uw, af, am, 23)
	Energie pro Portion: 2330 kJ, 556 kcal	Energie pro Portion: 1947 kJ, 465 kcal	Energie pro Portion: 3192 kJ, 761 kcal	Energie pro Portion: 1853 kJ, 443 kcal	Energie pro Portion: 1722 kJ, 411 kcal
Menü B Vegetarisch	Gemüsebolognese (Tomate, Sellerie, Möhren) mit Bio-Vollkornnudeln und Reibekäse, dazu Weißkrautsalat und Apfel (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Brokkoli-Kichererbsen-Pfanne mit Vollkornbrot und Birne (V) (aw, uw, nr, am, as, 23)	Gekochte Eier in Senfsoße und Petersilienkartoffeln, dazu Karottensalat und Banane (V) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Kartoffelnocchipfanne mit Kaisergemüse und Tomatensoße, dazu Joghurt mit Honig (V) (aw, uw, ae, am)	Minestrone danach Milchreis mit Apfelmus und Zucker/Zimt dazu Mais-Salat (V) (3, am, bc, 23)
	Energie pro Portion: 2312 kJ, 553 kcal	Energie pro Portion: 2105 kJ, 503 kcal	Energie pro Portion: 2022 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 2490 kJ, 594 kcal	Energie pro Portion: 2636 kJ, 630 kcal
Salat	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
Pasta	Nudelpfanne Mediterran, Schokojoghurt (V) (aw, uw, am, 23)	Bio-Vollkornspirelli mit Rinderbolognese und Reibekäse dazu Kopfsalat mit Zitronen-Dressing und Birne (R) (aw, uw, am, bc)	Bio-Vollkornspirelli mit Tomaten-Zucchini-Ragout dazu Banane (V) (aw, uw, 23)	Gebratene Mie-Nudeln mit Putenfleisch dazu Joghurt mit Honig (V) (1, aw, uw, ae, ay, am, bc, bm)	Kräuterspätzle mit Käsesoße, Clementine(V) (aw, uw, ae, am, 23)
	Energie pro Portion: 1880 kJ, 449 kcal	Energie pro Portion: 2735 kJ, 653 kcal	Energie pro Portion: 2151 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 2511 kJ, 600 kcal	Energie pro Portion: 2240 kJ, 535 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