



Speiseplan: 21. KW vom 20.05. bis 26.05.2024

Menü Vollkost

MONTAG

Schweinegulasch, Sauerkraut, Kräuterkartoffeln

Kalorien: 730 kcal | Zusatzstoffe ² |

DIENSTAG

Putensteak, Sauce Hollandais, Spargel, Kroketten

Kalorien: 750 kcal | Allergene ^{a c g}

MITTWOCH

überbackenes Beefsteak, Bärlauchsoße, Kartoffelstampf, Bohnen - Gurkensalat

Kalorien: 790 kcal | Allergene ^{a c g i j}

DONNERSTAG

Schweineschnitzel mit sächs. Kartoffelsalat, Rohkost

Kalorien: 776 kcal | Allergene ^{a c g i j}

FREITAG

Kesselgulasch vom Schwein, Brötchen

Kalorien: 650 kcal | Allergene ^{a c}

SAMSTAG

Gemüse - Nudleintopf mit Hühnerfleisch Brot

Kalorien: 480 kcal | Allergene ^{a c}

SONNTAG

Bauernroulade, Soße, Kaisergemüse, Kartoffeln

Kalorien: 830 kcal | Allergene ^{a c g i j}

Menü Vegetarisch

gebratenes Spagelduett auf Linguine mit Zitronensauce, Ruccola

Kalorien: 540 kcal | Allergene ^{a c g}

Broccoli - Nudelaufauf auf Bärlauchsoße, Gurkensalat

Kalorien: 495 kcal | Allergene ^{a c g}

Blumenkohl - Käsemedaillon, Cous Cous Salat, Rohkost

Kalorien: 422 kcal | Allergene ^{a c i}

Karotten - Orangensuppe mit Kokosmilch, Brötchen

Kalorien: 570 kcal | Allergene ^{a c}

Chili sin Carne mit Champignons, Blumenkohl und weiße Bohnen, Brot

Kalorien: 510 kcal | Allergene ^{a i j}

Änderungen vorbehalten

Allergene

a glutenhaltiges Getreide (Weizen) a1 glutenhaltiges Getreide (Roggen) a2 glutenhaltiges Getreide (Gerste) a3 glutenhaltiges Getreide (Hafer) b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel