

Speiseplan vom 28.10.2024 bis 01.11.2024 KW44

	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
Menü 1	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelwürfeln, roten Linsen und Bio-Leinsamen [ML, GG, WZ / kcal: 92] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Kürbisragout mit roten Linsen und Blattspinat [ML, GG, WZ / kcal: 100] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] 	Kürbisfrikadelle mit Steckrübe [WZ, GG / kcal: 93] Vegetarischer Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffel-Kürbis-Stampf [ML, ML / 2 / kcal: 35] Rotkohl-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / 2 / kcal: 49] 	Spaghetti [GG, WZ / kcal: 117] Vegetarische Kürbis-Carbonara [ML, GG, WZ / kcal: 33] Geriebener Hartkäse (zum Selberbestreuen) [ML / kcal: 334] 	- [kcal: 0]
Menü 2	Vegetarische Ravioli mit Spinat-Käse-Füllung in Tomatensauce [GG, WZ, ML / kcal: 164] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 49] 	Rinder-Bolognese mit Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Vollkornreis [kcal: 106] 	Vegetarischer Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] Langkornreis [kcal: 101] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG / kcal: 118] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 49] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG / kcal: 118] Tomaten-Mozzarella-Sauce [GG, WZ, ML / kcal: 62] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 49] 	Pasta [GG / kcal: 118] Möhrencremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 49] 	- [kcal: 0]
Salat-Teller	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	- [kcal: 0]

Mit Bio-Produkt(en) aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° ("und daraus gewonnene Erzeugnisse). Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein.

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

