

Speiseplan vom 25.11.2024 bis 29.11.2024 KW48

	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
Menü 1	Kartoffelgratin mit Gouda überbacken [ML, Ei, GG, WZ / kcal: 112] Romanobohnen "natur" [kcal: 35] 	Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 73] Pasta [GG / kcal: 118] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, Ei, HF / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68] 	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 74] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, ML, SU / 2 / kcal: 49]
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] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG / kcal: 118] Paprikarahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 60] Salat mit Dressing [SE, Ei, GG, ML, SU / 2 / kcal: 49] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] 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] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [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 „geschwärtzt“, 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

