

Speiseplan vom 03.02.2025 bis 07.02.2025 KW06

	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Menü 1	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren und Bio-Leinsamen [GG, WZ / kcal: 36] eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Tomatenpesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Gemüse-Dip (Möhren, Mais, Gurken) [ML, GG, WZ, EI, SE / 4 / kcal: 128] Weißkohlsalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 44] 	4 vegetarische Nuggets auf Reisbasis [GG, GE, WZ / 16 / kcal: 236] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 44] Langkornreis [kcal: 101] 	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: 48]
Menü 2	Rinder-Bolognese mit Tomaten, Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebeln [SL, GG, WZ / kcal: 88] Pasta [GG, WZ / kcal: 118] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Mediterranes Lachs-Gemüseragout mit Bio-Zucchini, Paprika und Zwiebeln [FI, GG, WZ / kcal: 79] Vollkornreis [kcal: 106] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 69] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Preiselbeeren-Rahmsauce [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 34] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Kokossauce mit Zucchini, Paprika und Möhren [ML, GG, WZ / kcal: 37] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 118] Möhrencremesauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, ML, SU / 2 / kcal: 48] 	- [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). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. 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).

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

