

	Mo 12.12.2022	Di 13.12.2022	Mi 14.12.2022	Do 15.12.2022	Fr 16.12.2022
Klassisches Menü	Bunter Bohneneintopf mit Rindfleischwürfeln und Brötchen 28 20/20G/20H/ 20R/20W/25/ 26/30 295 kcal/ 1241 kJ/ 5 g Fett/ 1988 mg ges. Fs/ 4875 mg Zucker/ 12718 mg Salz	Spaghetti alla Carbonara mit Putenschinken dazu Karottensalat 2/3/5/8/20/20 W/23/26/28/ 29' 733 kcal/ 3084 kJ/ 18 g Fett/ 8733 mg ges. Fs/ 11563 mg Zucker/ 3684 mg Salz	Hackbällchen vom Rind in Tomaten-Gemüsesauce dazu Salzkartoffeln 20/20W/23/2 6/29 20/20W/28 442 kcal/ 1849 kJ/ 20 g Fett/ 5632 mg ges. Fs/ 10135 mg Zucker/ 7540 mg Salz	Geflügelbratwurst mit Erbsen-Möhrengemüse in Rahmsauce dazu Kartoffelpüree 26/28 20/20W/26 20/20W/26/2 9 3/26 890 kcal/ 3722 kJ/ 41 g Fett/ 14740 mg ges. Fs/ 15537 mg Zucker/ 7989 mg Salz	Gebratenes Seelachsfilet "Müllerin Art" mit Kräutersauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln 20/20W/21 20/20W/26 20/20W/26 1 308 kcal/ 1291 kJ/ 9 g Fett/ 1961 mg ges. Fs/ 6963 mg Zucker/ 6773 mg Salz
Vegetarisches Menü	Vegetarischer Bohneneintopf mit Brötchen 20/20W/28 20/20G/20H/ 20R/20W/25/ 26/30 263 kcal/ 1110 kJ/ 2 g Fett/ 312 mg ges. Fs/ 6462 mg Zucker/ 4990 mg Salz	Mexikanische Kartoffel- Gemüse-Pfanne 133 kcal/ 558 kJ/ 1 g Fett/ 16 mg ges. Fs/ 1394 mg Zucker/ 1498 mg Salz	Tortellini-Auflauf mit mediterranem Gemüse 20/20W/26/2 8 489 kcal/ 2050 kJ/ 17 g Fett/ 7249 mg ges. Fs/ 6276 mg Zucker/ 1365 mg Salz	Quarkkeulchen mit Heidelbeersauce 20/20W/23/2 6 222 kcal/ 932 kJ/ 6 g Fett/ 608 mg ges. Fs/ 14130 mg Zucker/ 721 mg Salz	Spätzle-Gemüsepfanne mit Petersilien-Joghurtdip 1/20/20W/23 26 196 kcal/ 823 kJ/ 5 g Fett/ 1815 mg ges. Fs/ 5345 mg Zucker/ 1199 mg Salz
Dessert	Fruchtpudding 26 124 kcal/ 521 kJ/ 5 g Fett/ 3300 mg ges. Fs/ 15000 mg Zucker/ 100 mg Salz	Vanille-Joghurtspeise 26 96 kcal/ 403 kJ/ 3 g Fett/ 2260 mg ges. Fs/ 6920 mg Zucker/ 130 mg Salz	Frisches Obst 63 kcal/ 264 kJ/ 0 g Fett/ 48 mg ges. Fs/ 12332 mg Zucker/ 0 mg Salz	Grießpudding mit Fruchttopping 20/20W/26 129 kcal/ 541 kJ/ 3 g Fett/ 1900 mg ges. Fs/ 17245 mg Zucker/ 150 mg Salz	Eisbecher 1/26 147 kcal/ 618 kJ/ 6 g Fett/ 5520 mg ges. Fs/ 17600 mg Zucker/ 80 mg Salz

Zusatzstoffe:
 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Natriphosphat und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat

Allergene:
 20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesam/-erzeugnisse
 (= Allergene können in Spuren enthalten sein)



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.