

	Mo 13.05.2024	Di 14.05.2024	Mi 15.05.2024	Do 16.05.2024	Fr 17.05.2024
Klassisches Menü	Hähnchengeschnetzeltes 3 "Asiatische Art" 3 Langkornreis 302 kcal/ 1277 kJ/ 3 g Fett/ 770 mg ges. Fs/ 3100 mg Zucker/ 4360 mg Salz	Grüne Bohnen Eintopf mit Geflügelwursteinlage 3/23/26/28 20/20G/20W 1/2 Brötchen 2/3/8 388 kcal/ 1617 kJ/ 20 g Fett/ 5240 mg ges. Fs/ 6780 mg Zucker/ 14310 mg Salz	Penne mit mexikanischer Rindfleischbolognese 20/20W 3/28 3/28 556 kcal/ 2334 kJ/ 14 g Fett/ 4910 mg ges. Fs/ 10360 mg Zucker/ 3250 mg Salz	2 Hähnchen Mini Schnitzel Erbsen-Möhrengemüse in Rahmsauce 20/20W 20/20W/26 20/20W/26 Salzkartoffeln 396 kcal/ 1653 kJ/ 17 g Fett/ 2640 mg ges. Fs/ 11630 mg Zucker/ 3900 mg Salz	Paniertes Dorschfilet cremiger Blattspinat kleine Pellkartoffeln 20W/21 1/20/20W/26 437 kcal/ 1823 kJ/ 19 g Fett/ 4880 mg ges. Fs/ 5020 mg Zucker/ 3130 mg Salz
Vegetarisches Menü	Kleine Pellkartoffeln Kräuterquark 26 Cole Slaw 2/23/29 264 kcal/ 1104 kJ/ 8 g Fett/ 900 mg ges. Fs/ 9070 mg Zucker/ 1310 mg Salz	Vegetarischer Grüne Bohnen Eintopf 3/23/26/28 1/2 Brötchen 20/20G/20W 276 kcal/ 1153 kJ/ 10 g Fett/ 2440 mg ges. Fs/ 6630 mg Zucker/ 13060 mg Salz	Penne mit mexikanischer Gemüsebolognese 20/20W 28 28 434 kcal/ 1826 kJ/ 7 g Fett/ 1060 mg ges. Fs/ 9250 mg Zucker/ 1350 mg Salz	Kaiserschmarrn Vanillesauce 20W/23/26 26 631 kcal/ 2650 kJ/ 13 g Fett/ 3480 mg ges. Fs/ 55010 mg Zucker/ 1140 mg Salz	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne Kräuterquark 23/26 26 327 kcal/ 1368 kJ/ 12 g Fett/ 5590 mg ges. Fs/ 7170 mg Zucker/ 3660 mg Salz
Dessert	Vanillepudding 1/8/26 116 kcal/ 496 kJ/ 4 g Fett/ 2900 mg ges. Fs/ 13700 mg Zucker/ 220 mg Salz	Ananas-Quarkspeise 9/10/11/26 83 kcal/ 347 kJ/ 1 g Fett/ 320 mg ges. Fs/ 10210 mg Zucker/ 100 mg Salz	Vla (Holländisches Dessert) 1/26 86 kcal/ 362 kJ/ 2 g Fett/ 1200 mg ges. Fs/ 12200 mg Zucker/ 110 mg Salz	Frisches Obst 29 kcal/ 122 kJ/ 0 g Fett/ 80 mg ges. Fs/ 6350 mg Zucker/ 0 mg Salz	Wassereis 1 20 kcal/ 86 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 4800 mg Zucker/ 0 mg Salz

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse



Ente



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Rind



Vegan



Geflügel



Schwein



Kaninchen



Wild

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.