

## Speiseplan

	Mo 04.11.2024	Di 05.11.2024	Mi 06.11.2024	Do 07.11.2024	Fr 08.11.2024
Klassisches Menü	Hühnerfrikassee <span style="float: right;">3/26</span>	Kartoffel-Hackfleischauflauf <span style="float: right;">23/25/26/28/29</span>	Tortellini Rindfleisch <span style="float: right;">20/20W/23/26</span>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	Backfisch <span style="float: right;">20/20W/21/23/29</span>
	Reisnudeln	Tomatensauce <span style="float: right;">20/20W</span>	Käsesauce <span style="float: right;">1/8/26</span>	Rahmgemüse <span style="float: right;">26</span>	Paprika-Gemüserahm <span style="float: right;">3/20/20W</span>
				Kartoffelpüree <span style="float: right;">3/26/31</span>	Salzkartoffeln <span style="float: right;">1/28</span>
	Brennwert1408 kJ - 334 kcal - 8,9 g Fett - davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren - 37 g Kohlenhydrate - davon 4,8 g Zucker - 25,6 g	Brennwert1424 kJ - 342 kcal - 19,2 g Fett - davon 7 g gesättigte Fettsäuren - 26,1 g Kohlenhydrate - davon 12,3 g Zucker - 13,5	#BEZUG!	Brennwert1658 kJ - 394 kcal - 9,3 g Fett - davon 5,3 g gesättigte Fettsäuren - 47,9 g Kohlenhydrate - davon 9,5 g Zucker - 28,1 g	Brennwert1457 kJ - 348 kcal - 10,9 g Fett - davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren - 46 g Kohlenhydrate - davon 10,2 g
Vegetarisches Menü	Gemüse Eintopf <span style="float: right;">20/20W/28</span>	Kartoffel-Gemüse Gratin <span style="float: right;">26</span>	Tortellini mit Spinat Füllung <span style="float: right;">20/20W/23/26</span>	Hefeklöße <span style="float: right;">20W/23</span>	Falafelbällchen
	Reisnudeln	Tomatensauce <span style="float: right;">20/20W</span>	Käse-Sahnesauce <span style="float: right;">1/8/20/20W/26</span>	Heidelbeersauce	Tomatenreis
					Kräuter-Joghurt dip <span style="float: right;">26</span>
	Brennwert1603 kJ - 380 kcal - 5 g Fett - davon 0,7 g gesättigte Fettsäuren - 71,4 g Kohlenhydrate - davon 5,8 g Zucker - 9,5 g	Brennwert1214 kJ - 289 kcal - 9,1 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 40,3 g Kohlenhydrate - davon 13,3 g Zucker - 9,5 g	Brennwert2115 kJ - 502 kcal - 13,5 g Fett - davon 6,1 g gesättigte Fettsäuren - 71,7 g Kohlenhydrate - davon 6,4 g	Brennwert2272 kJ - 535 kcal - 4 g Fett - davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren - 108,4 g Kohlenhydrate - davon 14,3 g Zucker - 15,6	Brennwert1536 kJ - 368 kcal - 15,1 g Fett - davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren - 42 g Kohlenhydrate - davon 5,9 g Zucker
Dessert	Fruchtquark <span style="float: right;">1/26</span>	Vanillepudding <span style="float: right;">1/26</span>	Götterspeise	Frisches Obst	Eisbecher <span style="float: right;">1/26</span>
	Brennwert503 kJ - 120 kcal - 4,2 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 14,1 g Kohlenhydrate - davon 12,8 g Zucker - 5,7 g	Brennwert496 kJ - 116 kcal - 4,3 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 16,4 g Kohlenhydrate - davon 13,7 g Zucker - 2,9 g	Brennwert214 kJ - 50 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 10,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 1,4 g	Brennwert19 kJ - 5 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0,9 g Kohlenhydrate - davon 0,9 g Zucker - 0,1 g	Brennwert605 kJ - 144 kcal - 6,2 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 20 g Kohlenhydrate - davon 16,8 g Zucker - 2,2 g

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Komplettgericht im Speiseplan beziehen.