

Speiseplan

	Mo 17.02.2025	Di 18.02.2025	Mi 19.02.2025	Do 20.02.2025	Fr 21.02.2025
Klassisches Menü	<p>Kartoffeleintopf 20/20G/20W/28</p> <p>mit Wurtcheneinlage 2/3/8</p> <p>1/2 Brötchen 2/3/8</p> <p>Brennwert1351 kJ - 323 kcal - 11 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 40,4 g Kohlenhydrate - davon 4,6 g Zucker - 13,1 g </p>	<p>Lasagne Bolognese 3/20/20W/23/25/26/28/29</p> <p>Brennwert1328 kJ - 318 kcal - 15,9 g Fett - davon 8,3 g gesättigte Fettsäuren - 26,2 g Kohlenhydrate - davon 8,1 g </p>	<p>2Hähnchen Mini Schnitzel 20/20W</p> <p>Rahmerbsen 26</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p>#BEZUG! </p>	<p>Spätzle-Gemüsepfanne 20W/23/25/28/29</p> <p>Sahnesauce 26</p> <p>Brennwert1048 kJ - 250 kcal - 9,6 g Fett - davon 5,8 g gesättigte Fettsäuren - 31 g Kohlenhydrate - davon 7,3 g Zucker - 8,2 g </p>	<p>Fischfrikadelle 20/20W/21/26/29</p> <p>Broccolirahm</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Brennwert990 kJ - 236 kcal - 5,2 g Fett - davon 0,9 g gesättigte Fettsäuren - 31,9 g Kohlenhydrate - davon 2,6 g Zucker - 13,4 g </p>
Vegetarisches Menü	<p>Kartoffeleintopf 20/20G/20W/28</p> <p>Reisnudeln</p> <p>Brennwert1598 kJ - 380 kcal - 5 g Fett - davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren - 71,1 g Kohlenhydrate - davon 4,6 g Zucker - 9,7 g </p>	<p>Gemüselasagne 20/20W/23/26</p> <p>Brennwert1201 kJ - 286 kcal - 9,9 g Fett - davon 5,2 g gesättigte Fettsäuren - 35 g Kohlenhydrate - davon 11,5 g Zucker - 11,3 g </p>	<p>Vegetarische Mini Frühlingsrollen 20/20W/23/25</p> <p>Reis-Gemüse Mix 20/25/31</p> <p>Asiasauce 1/2/20/20W/25/30</p> <p>Brennwert1901 kJ - 451 kcal - 11,1 g Fett - davon 1,2 g gesättigte Fettsäuren - 72,2 g Kohlenhydrate - davon 16,7 g </p>	<p>Milchreis 26</p> <p>mit warmen Kirschen</p> <p>Brennwert1174 kJ - 278 kcal - 4,3 g Fett - davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren - 52,7 g Kohlenhydrate - davon 30,9 g Zucker - 6,3 g </p>	<p>Vegetarisch gefüllte Maultasche 2/3/20/20W/23/26</p> <p>Ratatouille</p> <p>Brennwert767 kJ - 183 kcal - 2,9 g Fett - davon 1,2 g gesättigte Fettsäuren - 27,2 g Kohlenhydrate - davon 7,7 g Zucker - 9,1 g </p>
Dessert	<p>Karamell Pudding 26</p> <p>Brennwert553 kJ - 132 kcal - 6 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 17 g Kohlenhydrate - davon 13 g Zucker - 2,6 g</p>	<p>Götterspeise</p> <p>Brennwert214 kJ - 50 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 10,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 1,4 g</p>	<p>Frisches Obst</p> <p>Brennwert19 kJ - 5 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0,9 g Kohlenhydrate - davon 0,9 g Zucker - 0,1 g</p>	<p>Apfelkompott 3</p> <p>Brennwert277 kJ - 66 kcal - 0,2 g Fett - davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren - 14,4 g Kohlenhydrate - davon 12,8 g Zucker - 0,2 g</p>	<p>Eis 1/26</p> <p>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</p>

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.