




















SPEISEPLAN DER 18. KALENDERWOCHE

MENÜ 1		VEGETARISCH	DESSERT
MONTAG 29.04.2024	Gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouille & Penne  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:450 Fett:22 KH:56 EW:41	Eierfrikassee mit Kartoffelpüree  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: 432 Fett: 17 KH: 50 EW: 18	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DIENSTAG 30.04.2024	Schichtkohl Weißkohl mit Rinderhack & Kartoffeln  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:605 Fett:35 KH:48 EW:25	Grießbrei mit Erdbeeren  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: 378 Fett: 6 KH: 71 EW: 8	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
MITTWOCH 01.05.2024	Hackbraten mit Sauce, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:640 Fett:42 KH:38 EW:28	Vegane Bolognese mit Vollkornnudeln  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: 687 Fett: 21 KH: 84 EW: 12	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DONNERSTAG 02.05.2024	Bauernfrühstück mit Speck & Zwiebeln dazu Gewürzgurke  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:396 Fett:21 KH:37 EW:14	vegane Reispfanne mit Gemüse & Kokos  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: 569 Fett: 29 KH: 68 EW: 14	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
FREITAG 03.05.2024	Seelachsfilet in Dillsauce & Kartoffeln dazu Rote Beete  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:322 Fett:9 KH:33 EW: 25	Möhre-Kartoffel-Eintopf  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: 252 Fett: 14 KH: 26 EW: 6	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SAMSTAG 04.05.2024	Nudelbuffet Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke		Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SONNTAG 05.05.2024	Kasslerbraten mit Rahmsauerkraut & Kartoffeln  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:467 Fett:31 KH:27 EW:40	Blumenkohlgulasch mit Tomaten & Kartoffeln  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal:463 Fett: 28 KH: 30 EW: 14	Dessert oder Obst  Allergene erfragen Sie bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:

Änderungen vorbehalten. 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 10=Süßungsmittel, 13=chininhaltig, 14=koffeinhaltig, 15=unter Schutzatmosphäre verpackt, a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milchprodukte, h=Nüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Sulfit/Schwefeldioxid, m=Lupinen, n=Weichtiere
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Lieferfirmen oder der Küche selbst verwendet werden.

Sport-Menü die für Leistungssportler*innen wichtigen Nährstoffe sind enthalten, bei geringem Fett- und Zuckergehalt
Luxus-Menü enthält eher viel Fett und Zucker und eher wenig an den für Sportler*innen wichtigen Nährstoffen