



Speiseplan: 31. KW vom 29.07. bis 04.08.2024

Menü Vollkost

MONTAG

Gabelspaghetti mit
Spargel-Carbonara-Käsesauce mit geriebenem
Parmesan

Kalorien: 590 kcal | Zusatzstoffe ^{2,3,8} | Allergene ^{a,c,g}

DIENSTAG

zweierlei Spargel-Broccoli-Pfanne mit
Estragonsauce und Fetakäse, dazu
Rosmarinkartoffeln

Kalorien: 590 kcal | Allergene ^g

MITTWOCH

überbackenes Putensteak "Caprese" auf
Kräutersauce und Püree, Salatgarnitur

Kalorien: 720 kcal | Allergene ^g

DONNERSTAG

Schweinegulasch an
Schwarzwurzel-Gemüse-Mischung mit Püree

Kalorien: 590 kcal | Allergene ^g

FREITAG

paniertes Fischfilet an Zitronensauce mit
Buttermöhren und Basmatireis

Kalorien: 750 kcal | Allergene ^g

SAMSTAG

SONNTAG

Menü Vegetarisch

Eieromelett mit buntem Gemüse, Kressesauce
und Kartoffeln

Kalorien: 540 kcal | Allergene ^{c,g,l}

zweierlei Spargel-Broccoli-Pfanne mit
Estragonsauce und Fetakäse, dazu
Rosmarinkartoffeln

Kalorien: 590 kcal | Allergene ^g

gebratenes Kohlrabi Steak mit
Tomate-Mozzarella gratiniert, dazu Püree und
Salatgarnitur

Kalorien: 620 kcal | Allergene ^g

Gnocchi-Pfanne mit Kirschtomaten und
Mozzarellakugeln, dazu Parmesan

Kalorien: 560 kcal | Allergene ^{a,c,g}

Gemüse-Köttbullar in fruchtiger Tomatensauce,
dazu Zucchini-Gemüse und Reis

Kalorien: 615 kcal | Allergene ^c

Änderungen vorbehalten

Allergene

a glutenhaltiges Getreide (Weizen) a1 glutenhaltiges Getreide (Roggen) a2 glutenhaltiges Getreide (Gerste) a3 glutenhaltiges Getreide (Hafer) b Krebstiere c Eier d Fisch e Erdnüsse f Sojabohnen g Milch h Schalenfrüchte i Sellerie j Senf k Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel