









Speisekarte vom 05.04.2021 - 09.04.2021 GV Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostern	Pasta (a/a1/a7/c'/f') mit Spinatsauce (g) und geriebenem Käse	Langkornreis mit buntem Gemüse ragout (i') aus Zucchini, Paprika und Mais	Käsespätzle (a/a7/c/f'/g) mit Röstzwiebeln (a/a7) und Kressesauce (a/a1/a7/g)	Milchreis (g) mit feinem Vanillearoma dazu Zimt, Zucker (3) und Apfelmus
					
		Vanille-Quark mit Birne(g)	Frisches Obst der Saison	Vanille-Buttermilch-Kirsch-Dessert(g)	Weißer Bohnensalat (3)
		BE 4 275 Kcal / 1160KJ / 4 Fett / 45 KH / 14 Eiweiß	BE 9 595 Kcal / 2496KJ / 20 Fett / 89 KH / 11 Eiweiß	BE 8 678 Kcal / 2854KJ / 24 Fett / 91 KH / 22 Eiweiß	BE 8 481 Kcal / 2031KJ / 6 Fett / 86 KH / 18 Eiweiß
Menü 2	Ostern	Mitarbeiterwunsch: Gebackene Kohlroulade(2,a1,2,a3,a4) mit Dampfkartoffeln und Kümmelsoße(8/a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j)	Köttbullar(a/a1/a7/c/i/j) mit Grünen Bohnen, hausgemachtem Kartoffelpüree(g) und Bratensoße(8/a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j)	Bauernpfanne mit Kartoffeln, Möhren, Brokkoli und Zuckerschoten dazu Kräuterquark(g)	Mitarbeiterwunsch: Matjesfilet(2,3,8) mit Salzkartoffeln und Soße nach "Hausfrauen-Art"(g)
					
		Vanille-Quark mit Birne(g)	Frisches Obst der Saison	Vanille-Buttermilch-Kirsch-Dessert(g)	Weißer Bohnensalat (3)
		BE 9 745 Kcal / 3144KJ / 16 Fett / 109 KH / 37 Eiweiß	BE 6 718 Kcal / 2988KJ / 44 Fett / 54 KH / 25 Eiweiß	BE 4 297 Kcal / 1261KJ / 2 Fett / 35 KH / 32 Eiweiß	BE 5 549 Kcal / 2283KJ / 32 Fett / 49 KH / 14 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h7 mit Pistazien, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 12.04.2021 - 16.04.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohlröschen mit Schnittlauchsoße (g) dazu (g) hausgemachtes Kartoffel-Möhrenpüree	Mitarbeiterwunsch: Linsensuppe(8) mit Kartoffeln, Karotten, Erbsen und Sellerie dazu ein Weizenbrötchen	Gemüse-Vollkorn-Bratling (a/a1/a7/c/i) mit (a/a7) Nudelsalat aus Vollkornnudeln	Im Ofen gebackene Falafelbällchen (a/a1/a7) mit (g) Joghurt Minze-Dip und (a/a7) Couscous	Mitarbeiterwunsch: Dampfkartoffeln mit Rührei und Rahmspinat(g,a,a1,a2,a3)
	Obst	Beerenjoghurt (g) (e'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8')	Obst	Schokoladenpudding (g)	Rote Grütze mit Vanillesoße (3/8/10/l')
	BE 5	BE 12	BE 10	BE 7	BE 6
	345 Kcal / 1446KJ / 13 Fett / 41 KH / 13 Eiweiß	842 Kcal / 3549KJ / 21 Fett / 131 KH / 26 Eiweiß	583 Kcal / 2463KJ / 4 Fett / 110 KH / 23 Eiweiß	655 Kcal / 2745KJ / 30 Fett / 73 KH / 20 Eiweiß	369 Kcal / 1544KJ / 2 Fett / 50 KH / 33 Eiweiß
Menü 2	Grüne Bohneneintopf (g) mit Kartoffel, Karotte, Bauchspeck und Brot	Vollkornnudeln (a/a7) mit Thunfisch-Tomatensoße (d) dazu (g) geriebener Käse	Gefüllte Paprikaschote (c) mit (g) Tomatensoße und Kräuterkartoffeln	Marinierte Geflügelstreifen (3) "Gyros-Art" mit hausgemachtem Tzatziki (g) dazu (g) Reis (a/a1/a7/g)	Paniertes Seelachsfilet(d/i) mit Rahm-Mischgemüse(g,a/a1) und Kräuter-Dampfkartoffeln
	Obst	Beerenjoghurt (g) (e'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8')	Obst	Schokoladenpudding (g)	Rote Grütze mit Vanillesoße (3/8/10/l')
	BE 3	BE 9	BE 5	BE 8	BE 6
	138 Kcal / 592KJ / 1 Fett / 20 KH / 11 Eiweiß	768 Kcal / 3240KJ / 23 Fett / 97 KH / 37 Eiweiß	421 Kcal / 1760KJ / 15 Fett / 50 KH / 16 Eiweiß	887 Kcal / 3711KJ / 39 Fett / 85 KH / 44 Eiweiß	444 Kcal / 1863KJ / 5 Fett / 51 KH / 44 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, e mit Erdnüssen*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekanüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten

(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 19.04.2021 - 23.04.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kürbis-Dinkel-Bratling (a/a5) mit Salzkartoffeln und Paprikasoße (g)	Im Ofen gebackene Kartoffeln an (i') Mexikanischem Gemüse ragout aus Paprika, Mais und Kidneybohnen dazu Knoblauchdip (g)	Auflauf (g) aus Kartoffeln und Paprika dazu Zitronen-Frischkäsesoße (3/g)	Vollkornnudeln (a/a7) mit vegetarischer "Bolognese" (i) dazu geriebener Käse (g)	Grießbrei (a/a1/a7/g) mit feinem Vanillearoma dazu (l') heiße Kirschen
	Obst	Honig gesüßter Quark (g)	Frisches Obst der Saison	Heidelbeerjoghurt (g)	Gurkensalat (3/g) (3/5/g/l)
	BE 5	BE 5	BE 4	BE 7	BE 11
	407 Kcal / 1702KJ / 5 Fett / 52 KH / 34 Eiweiß	600 Kcal / 2495KJ / 31 Fett / 55 KH / 20 Eiweiß	558 Kcal / 2342KJ / 37 Fett / 32 KH / 20 Eiweiß	536 Kcal / 2261KJ / 12 Fett / 78 KH / 23 Eiweiß	567 Kcal / 2402KJ / 2 Fett / 125 KH / 12 Eiweiß
Menü 2	Deftige Kartoffelsuppe (i) mit Bockwurst (a/a2/a3/a4/a7) und Mehrkornbrot (2/3/9)	Mitarbeiterwunsch: Pasta(a7a7) nach "Carbonara Art"(g) mit geriebenem Parmesan	Cevapcici mit (a/a7/c/j) Weißkrautsalat, dazu Tomatenreis (3/5/l) und Paprikasoße (g)	Mitarbeiterwunsch: Schweineschnitzel(a/a1/a7/c/g/i/j)mit (5/l)Kartoffeln,Mischgemüse(g)und Bratensoße (8/a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j)	Gebackenes Rotbarschfilet (g) mit Kohlrabi-Möhrengemüse(a/a1/a7/d/g/i), Kartoffeln und Zitronensoße
	Obst	Honig gesüßter Quark (g)	Frisches Obst der Saison	Heidelbeerjoghurt (g)	Gurkensalat (3/g) (3/5/g/l)
	BE 7	BE 5	BE 8	BE 8	BE 5
	594 Kcal / 2477KJ / 25 Fett / 66 KH / 25 Eiweiß	418 Kcal / 1755KJ / 16 Fett / 49 KH / 19 Eiweiß	899 Kcal / 3757KJ / 47 Fett / 86 KH / 28 Eiweiß	797 Kcal / 3337KJ / 35 Fett / 87 KH / 30 Eiweiß	736 Kcal / 3082KJ / 43 Fett / 52 KH / 33 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a5 mit Dinkel*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, e mit Erdnüssen*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, h mit Schalenfrüchten, h1 mit Mandeln, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekanüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, i mit Sellerie*, j mit Senf*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 26.04.2021 - 30.04.2021 GV Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gebackene Hirse-Käse-Taler (a/a1/a7/c/g) dazu Möhrengemüse (a/a1/a7/g) und Kartoffeln	Penne (a/a7) mit Tomaten-Sahnesoße (i) dazu Geriebener Käse (g)	Gebackener Blumenkohl mit Semmelbröseln, Kräutersauce (3/g) und Kartoffeln	Gnocchi (c) mit Kräuter-Sahnesauce (g)	Vegetarische Frühlingsrolle(a/a1/a7/f/g/i) mit (3/5/l) hausgemachter Sweet-Chilli-Soße dazu Langkornreis
	Obst	Pflaumenzimtquark (g)	Erdbeerquark (g)	Beerenjoghurt (g)	Zitronenquark mit Honig (g)
	BE 6	BE 6	BE 6	BE 10	BE 12
	384 Kcal / 1606KJ / 12 Fett / 56 KH / 10 Eiweiß	376 Kcal / 1590KJ / 8 Fett / 59 KH / 15 Eiweiß	358 Kcal / 1495KJ / 5 Fett / 54 KH / 19 Eiweiß	673 Kcal / 2833KJ / 20 Fett / 109 KH / 12 Eiweiß	764 Kcal / 3220KJ / 11 Fett / 137 KH / 17 Eiweiß
Menü 2	Bunter (i)Gemüseintopf mit Wiener Würstchen (2/3/9) und Mehrkornbrötchen (a/a2/a3/a4/a7/k)	Geflügel Bratwurst(g/i) mit Sauerkraut, Bratensoße (o/g) und Petersilienkartoffeln	Mitarbeiterwunsch: Rinderroulade(2,3,a/a1/a2/a3/i/j) mit Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Bratensoße (8/a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j)	Deftiger Geflügel Gulasch (a/a1) mit Paprika, Champignons und Kartoffeln	Mitarbeiterwunsch: Paniertes Gebackenes Seelachsfilet(a/a1/a7/d) mit Kartoffel-Gurkensalat(3/5/j/i) und Remouladensoße(1/3/8/c/j)
	Obst	Pflaumenzimtquark (g)	Erdbeerquark (g)	Beerenjoghurt (g)	Zitronenquark mit Honig (g)
	BE 5	BE 7	BE 13	BE 5	BE 4
	392 Kcal / 1643KJ / 17 Fett / 41 KH / 16 Eiweiß	917 Kcal / 3817KJ / 47 Fett / 71 KH / 25 Eiweiß	1101 Kcal / 4617KJ / 42 Fett / 143 KH / 31 Eiweiß	423 Kcal / 1771KJ / 8 Fett / 50 KH / 31 Eiweiß	772 Kcal / 3210KJ / 59 Fett / 42 KH / 15 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, f mit Sojabohnen*, g mit Milch (einschl. Laktose)*, i mit Sellerie*, j mit Senf*, k mit Sesam*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

*und Erzeugnissen daraus