
















Speisekarte vom 03.05.2021 - 07.05.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Mitarbeiterwunsch: Brüheis Terrine mit: Erbsen, Möhren, Lauch und Sellerie dazu ein Vollkornbrötchen(a/a1/a2/a3/i/f)</p> 	<p>Spinat Lasagne (3/5/a/a1/a7/c/g/l) mit Tomatensoße (i)</p> 	<p>Kartoffel- Blumenkohlauflauf(a/a1/a7/g) mit Kräuter Sahnesoße</p> 	<p>Dampfkartoffeln mit Kräuterquark (g) dazu Eisbergsalat</p> 	<p>Mitarbeiterwunsch: Hefeklöße mit warmer Heidelbeersöße, Vanillesoße und Zimt/Zucker</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 7 316 Kcal / 1326KJ / 1 Fett / 65 KH / 10 Eiweiß</p>	<p>Mandarinquark (g/h/h1)</p> <p>BE 11 1391 Kcal / 5793KJ / 87 Fett / 127 KH / 20 Eiweiß</p>	<p>Obst</p> <p>BE 6 376 Kcal / 1599KJ / 12 Fett / 54 KH / 12 Eiweiß</p>	<p>Himbeerquark (g)</p> <p>BE 5 353 Kcal / 1478KJ / 1 Fett / 49 KH / 32 Eiweiß</p>	<p>Eisbergsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen(3/g)</p> <p>BE 6 530 Kcal / 2229KJ / 21 Fett / 68 KH / 17 Eiweiß</p>
Menü 2	<p>  Gebackene Hähnchenspieße mit Gemüse nach "Letscho-Art"(a/a1) und Vollkornreis</p> 	<p>Rahmgeschnetzeltes vom Rind (a/a1/a7/g/j) mit Kartoffeln</p> 	<p>Gabelspaghetti (a/a7) mit Bolognese von Rind und Schwein dazu geriebener Käse (g)</p>  	<p>Gebackene Boulette (a/a1/a7/c/j) mit Bratensauce (8/a/a1/a2'/a3'/a4'/a7/c'/f'/g'/i'/j') dazu Apfel Rotkohl (3) und (g) Kartoffelpüree</p>  	<p>Gebackenes Rotbarschfilet(9/d) mit Ratatouille und Eibly- Zartweizen(a1/a2/a3)</p> 
	<p>Obst</p> <p>BE 13 846 Kcal / 3573KJ / 8 Fett / 145 KH / 45 Eiweiß</p>	<p>Mandarinquark (g/h/h1)</p> <p>BE 13 1033 Kcal / 4348KJ / 30 Fett / 150 KH / 39 Eiweiß</p>	<p>Obst</p> <p>BE 5 653 Kcal / 2740KJ / 35 Fett / 47 KH / 35 Eiweiß</p>	<p>Himbeerquark (g)</p> <p>BE 9 1025 Kcal / 4271KJ / 55 Fett / 104 KH / 24 Eiweiß</p>	<p>Eisbergsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen(3/g)</p> <p>BE 30 1735 Kcal / 7325KJ / 8 Fett / 349 KH / 49 Eiweiß</p>

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









Änderungen vorbehalten!

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, h1 mit Mandeln, 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 10.05.2021 - 14.05.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gebackene Vegetarisch (2/g) gefüllte Zucchini mit (a/a1/a7/g) Möhrengemüse und Kartoffeln 	Herzhaftes Indisches Curry(a/a7/g/i) mit Butter-Reis 	Auflauf aus Kartoffeln, (g) Spinat und Möhren mit Käse überbacken (g) dazu Creme Fraiche 	Christi Himmelfahrt	Brückentag / Betriebsferien
	Obst BE 7 623 Kcal / 2606KJ / 26 Fett / 75 KH /19 Eiweiß	Fruchtjoghurt (g) (e'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8') BE 9 673 Kcal / 2822KJ / 23 Fett / 96 KH /16 Eiweiß	Frisches Obst der Saison BE 3 365 Kcal / 1519KJ / 22 Fett / 27 KH /13 Eiweiß		
Menü 2	Gemüse-Kartoffel-Eintopf (Möhren, Sellerie, Lauch, Zucchini) mit Bockwurst und (a/a2/a3/a4/a7) Brötchen 	Chilli con Carne von Schwein und Rind (2,3/a/a7)mit Kidneybohnen,Mais und bunten Paprikastreifen  	Hühnerfrikassee (g) mit Karotten , Erbsen ,Spargel und Langkornreis 	Christi Himmelfahrt	Brückentag / Betriebsferien 
	Obst BE 3 114 Kcal / 475KJ / 1 Fett / 22 KH /3 Eiweiß	Fruchtjoghurt (g) (e'/h'/h1'/h2'/h3'/h4'/h5'/h6'/h7'/h8') BE 6 734 Kcal / 3063KJ / 41 Fett / 55 KH /33 Eiweiß	Frisches Obst der Saison BE 6 605 Kcal / 2530KJ / 27 Fett / 58 KH /30 Eiweiß		

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

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 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*, 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*
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

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

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 17.05.2021 - 21.05.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisches Schnitzel (a/a7/c/f) mit (a/a1/a7/g) buntem Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln	Mit Käse überbackener (3/5/a/a1/a7/f'/g/l) Tortelliniauflauf (i) dazu (g) Tomaten-Spinatsoße	Gebratener Reis mit Ei, (c) Mais, Möhren, Zucchini und Rohkost	Pasta (a/a7) mit (g) Erbsen-Käsesoße	2 Gekochte Eier (c/g/j) mit Kartoffeln und Dill Senfsoße
	Obst	Erdbeeryoghurt (g)	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Beeren (g)	Rote Grütze (3)
	BE 7	BE 8	BE 5	BE 9	BE 5
	601 Kcal / 2514KJ / 21 Fett / 71 KH /26 Eiweiß	583 Kcal / 2454KJ / 15 Fett / 83 KH /24 Eiweiß	369 Kcal / 1552KJ / 13 Fett / 51 KH /12 Eiweiß	912 Kcal / 3830KJ / 31 Fett / 102 KH /49 Eiweiß	473 Kcal / 1976KJ / 22 Fett / 43 KH /22 Eiweiß
Menü 2	Bunter Linseneintopf (i) mit Knacker (1/2/3/9/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j') und Vollkornbrot (a/a1/a2/a3/a5/a7/k')	Mitarbeiterwunsch: Bulette(3,a/a1/a2/i) von Schwein und Rind mit Mischgemüse, Dampfkartoffeln und Bratensoße(8/a/a1/a2/a3/a4/a7/f/g/i/j)	6 Cevapcici (a/a7/c/j) mit Weißkrautsalat (3/5/l) dazu Tomatenreis an einer Paprikasoße (g)	Mitarbeiterwunsch: Hähnchenbrust" Cordon Bleu"(3/a/a1/a2/c/g/i) mit Kräuter-Rahm-Möhrrchen und Bauernspätzle (a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j)	Bunte Penne (a/a7) in Lachs-Sahnesoße mit (d/g) Cocktailtomaten und Blattspinatstreifen
	Obst	Erdbeeryoghurt (g)	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Beeren (g)	Rote Grütze (3)
	BE 7	BE 13	BE 8	BE 9	BE 2
	914 Kcal / 3813KJ / 42 Fett / 65 KH /67 Eiweiß	992 Kcal / 4174KJ / 30 Fett / 144 KH /32 Eiweiß	899 Kcal / 3754KJ / 47 Fett / 86 KH /27 Eiweiß	630 Kcal / 2661KJ / 6 Fett / 98 KH /41 Eiweiß	254 Kcal / 1057KJ / 17 Fett / 7 KH /16 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, 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*, 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 24.05.2021 - 28.05.2021 GV Speiseplan

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfingstmontag	Vegetarische Moussaka aus (3/5/c/g/l) Kartoffeln, Aubergine, Zucchini, Tomate und Paprika mit Käse überbacken 	Vegetarisches Chilli (f) mit Mais, Kidneybohnen, Paprika und Sojahack dazu Vollkornreis Einlage 	Orientalisches Linsenragout mit Gemüse(g), Mango Joghurt Dip, und Bulgur(a/a7) 	Pasta (a/a1/a7/c'/f') mit (g) Paprikasoße (g) und geriebenem Käse 
		Zitronenquark mit Honig (g) BE 5 401 Kcal / 1682KJ / 13 Fett / 47 KH / 22 Eiweiß	Mitarbeiterwunsch: Grießbrei(a/a1/a2/a3/a4/a7/g) BE 10 629 Kcal / 2654KJ / 4 Fett / 106 KH / 36 Eiweiß	Schokoladenpudding (g) BE 268 21305 Kcal / 89914KJ / 154 Fett / 3209 KH / 1306 Eiweiß	Tomatensalat ohne Zwiebeln (3/5/l) BE 4 385 Kcal / 1620KJ / 15 Fett / 46 KH / 15 Eiweiß
Menü 2	Pfingstmontag	Rahmgeschnetzeltes vom Rind (a/a1/a7/g/j) mit Champignons und Kräuter-Spätzle (a/a1/a7/c) 	Hähnchenbrust (2/a/a1/a7/g) mit (a'/g) Bratensoße, Mischgemüse und (g) hausgemachtem Kartoffelpüree 	Mitarbeiterwunsch: Bratwurst(2/3/a/a1/a7/j) mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße (8/a/a1/a2/a3/a4/a7/c/f/g/i/j) 	Paniertes Seelachsfilet (a/a1/a7/d) mit (2/8/g) Hausfrauenssoße und Kartoffeln 
		Zitronenquark mit Honig (g) BE 10 858 Kcal / 3607KJ / 28 Fett / 109 KH / 40 Eiweiß	Mitarbeiterwunsch: Grießbrei(a/a1/a2/a3/a4/a7/g) BE 7 889 Kcal / 3715KJ / 42 Fett / 67 KH / 37 Eiweiß	Schokoladenpudding (g) BE 5 230 Kcal / 967KJ / 0 Fett / 46 KH / 6 Eiweiß	Tomatensalat ohne Zwiebeln (3/5/l) BE 6 424 Kcal / 1782KJ / 9 Fett / 65 KH / 18 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*, 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