









Speisekarte vom 03.04.2023 - 07.04.2023 C & C

14. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln (a/a1/a2/a3) mit Tomaten-Kürbissoße (a/g), geriebenem Käse und Schnittlauch	Linsensuppe mit Kartoffeln, buntem Gemüse, dazu ein Brötchen (a/a2/a3/a4/k)	Vegetarische Tortellini (a/a1/a7/f'/g) dazu Brokkoli-Soße mit Sahne verfeinert, (a/a7/g) und Kräuterbeilage	Pfannkuchen/Eierkuchen (a/a1/a2/a3) mit Heidelbeer - und Vanillesoße (g), dazu Zimt&Zucker	Karfreitag
					
	Bananen-Joghurt (g)	Obst	Erdbeerquarkspeise (g)	Buttermilchdessert(g)	
	BE 13 672 Kcal / 2846KJ / 5 Fett / 143 KH / 11 Eiweiß	BE 4 140 Kcal / 585KJ / 2 Fett / 27 KH / 4 Eiweiß	BE 8 512 Kcal / 9425 KJ / 13 Fett / 20 Eiweiß	BE 6 434 Kcal / 1825KJ / 6 Fett / 59 KH / 30 Eiweiß	
Menü 2	Hähnchenbrustfilet mit Parmesan (g) und Tomaten überbacken, dazu Ratatouille-Gemüse und Reis	Soljanka mit Jagdwurststreifen, Tomatenwürfeln, Kartoffelwürfeln, Sellerie, Paprika, Gurkenstreifen und Brötchen	Rindergulasch mit (a1) Kaisergemüse und Kartoffeln, dazu gehackte Kräuter	Schweineschnitzel (a/a1/a2/a3) mit Rahm-Kräuter-Blumenkohl (a,a1,g) und Kroketten (a,a1,a2)	Karfreitag
					
	Bananen-Joghurt (g)	Obst	Erdbeerquarkspeise (g)	Buttermilchdessert(g)	
	BE 6 733 Kcal / 3046KJ / 50 Fett / 39 KH / 28 Eiweiß	BE 4 250 Kcal / 1044KJ / 5 Fett / 34 KH / 13 Eiweiß	BE 8 462 Kcal / 1942KJ / 8 Fett / 74 KH / 17 Eiweiß	BE 6 875 Kcal / 3666KJ / 34 Fett / 102 KH / 38 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, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, a2 mit Roggen*, a3 mit Gerste*, a4 mit Hafer*, a5 mit Dinkel*, a6 mit Khorasan-Weizen (Kamut)*, 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

Speisekarte vom 10.04.2023 - 14.04.2023 C & C

15. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostermontag	Nudelpfanne nach Asiatischer Art mit süßer Chilli Soße und gehackten Kräutern	Vegetarisches Chilli mit Soja, Mais, Kidneybohnen, Tomaten und Paprika, dazu ein Vollkornbrötchen (a/a1/a2/a3/a4/a7/f'/g'/k)	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen (a/a1/c/g/i) mit Nudelsalat in hausgemachtem Spinat-Öl und Tomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen (2/a/a7/c/g) und Joghurt-Schnittlauch-Dip (g)	Nudeln (a) mit Käse-Lauch-Soße (a/g) und Petersilie
		 Obst BE 8 490 Kcal / 2059KJ / 8 Fett / 75 KH / 23 Eiweiß	 Pfirsichjoghurt (3/g) BE 8 490 Kcal / 2059KJ / 8 Fett / 75 KH / 23 Eiweiß	 Obstquark(g) BE 6 656 Kcal / 2752KJ / 24 Fett / 66 KH / 40 Eiweiß	 Heidelbeerjoghurt (3/g) BE 4 278 Kcal / 1173KJ / 1 Fett / 40 KH / 24 Eiweiß
Menü 2	Ostermontag	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brot	Paniertes Seelachsfilet (a/d/g) mit Kaisergemüse in Rahm (g) und Kräuter-Cous-Cous	Boulette von Schwein und Rind (a/c) mit Apfel-Rotkohl und Spätzle (g)	Kohlroulade (3) mit Kartoffelpüree (g) und Zwiebelsoße (a/g/f/j)
		 Obst BE 7 690 Kcal / 2898KJ / 20 Fett / 96 KH / 26 Eiweiß	 Pfirsichjoghurt (3/g) BE 8 Kcal / KJ / 26 Fett / KH / Eiweiß	 Obstquark(g) BE 11 936 Kcal / 3941KJ / 25 Fett / 123 KH / 49 Eiweiß	 Heidelbeerjoghurt (3/g) BE 8 794 Kcal / 3326KJ / 24 Fett / 94 KH / 40 Eiweiß

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

Änderungen vorbehalten!

2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 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, h2 mit Haselnüssen, h3 mit Walnüssen, h4 mit Cashewnüssen, h5 mit Pekannüssen, 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 Erzeugnisse daraus

Speisekarte vom 17.04.2023 - 21.04.2023 C & C

16. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüse-Strudel(a/g)mit Kräuterquark und Tomaten-Basilikum-Salat	Kartoffeln mit Kräuterquark (g), gemischter Blattsalat und Leinöl	Blumenkohl-Käse-Bratling (a,a1,a2,a3,g,i) mit Buttersoße (a1,g), Kartoffelpüree (g) und Petersilie	Bunter Gemüseteller mit Kaisergemüse aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten mit Schnittlauchsoße (g) und Kartoffeln	Hefeklöße (9a/a1/a7/c/g) mit Fruchtfüllung und Vanillesoße (1/g/c/f/g/h)
	Apfelmus (3)	Obst	Kirschjoghurt (g)	Toffee-Pudding (g)	Weißkrautsalat mit Petersilie
	BE 5	BE 7	BE 13	BE 9	BE 16
	407 Kcal / 1690KJ / 16 Fett / 47 KH /12 Eiweiß	512 Kcal / 2182KJ / 13 Fett / 53 KH /25 Eiweiß	845 Kcal / 2982 KJ / 14 Fett/ 68 KH/30 Eiweiß	743 Kcal / 29992KJ / 28 Fett / 78 KH /30 Eiweiß	1121 Kcal / 3503KJ / 21 Fett / 92 KH /28 Eiweiß
Menü 2	Geflügelstreifen "Gyros-Art"(a/f) dazu Tzatziki(g),Langkornreis und Weißkrautsalat mit Möhren	Scharfer Kartoffel-Kasseler-Eintopf mit bunten Paprikastreifen und Curry(i,j) verfeinert dazu ein Brötchen(a/a1/a2)	Vollkorn-Nudeln (a/a7) mit Speck-Waldpilz-Champignon-Sahnerahm, dazu geriebener Käse (a/a7/g)	Rinderroulade (2/j) mit Apfel-Rotkohl(3), Kartoffeln, und Bratensoße (1/a/a1/a7)	Schweinekammbraten mit Mischgemüse,Semmelknödeln und Bratensoße
	Apfelmus (3)	Obst	Kirschjoghurt (g)	Toffee-Pudding (g)	Weißkrautsalat mit Petersilie
	BE 6	BE 5	BE 7	BE 7	BE 9
	948 Kcal / 3958KJ / 40 Fett / 64 KH /79 Eiweiß	260 Kcal / 1090KJ / 2 Fett / 49 KH /8 Eiweiß	638 Kcal / 2662KJ / 34 Fett / 67 KH /15 Eiweiß	623 Kcal / 2609KJ / 22 Fett / 69 KH /33 Eiweiß	812 Kcal / 3003KJ / 32 Fett / 82 KH /34 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, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide*, a1 mit Weizen*, 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*, k mit Sesam*
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

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

*und Erzeugnissen daraus

Speisekarte vom 24.04.2023 - 28.04.2023 C & C

17. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß-Sare-Eier(2/3/c/g)mit Kartoffeln und Dill-Senfsoße(a/a1/a7/g)	Vollkornnudeln (a/a7) mit Butter-Sahne-Soße mit Knoblauch und Kräutern verfeinert, (a/a1/f'/g) dazu geriebener Käse (g)	Kartoffel-Auflauf (a/a1/a2/a3/g) mit Käse, Tomaten und Basilikum überbacken	Schupfnudelpfanne (a/a1/a2/a3) mit Bohnen, Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Schnittlauchsoße (g)	Gemüse-Plätzchen (3/a) mit kalter Joghurt-Kräutersoße (g) und Kartoffeln
	Vanillequark(g,3)	Obst	Eisbergsalat	Buttermilch-Frucht-Dessert (g)	Vanille-Quarkspeise (3)
	BE 11 732 Kcal / 2897KJ / 31 Fett / 75 KH / 30 Eiweiß	BE 9 624 Kcal / 2721KJ / 9 Fett / 45 KH / 31 Eiweiß	BE 9 612 Kcal / 24122KJ / 24Fett / 65 KH / 30 Eiweiß	BE 8 742 Kcal / 3094KJ / 28 Fett / 91 KH / 21 Eiweiß	BE 13 802 Kcal / 3125KJ / 18 Fett / 62 KH / 31 Eiweiß
Menü 2	Seelachsfilet in Cornflakespanade(3/9/d) mit Ratatouille-Gemüse und gebackenen Rosmarin-Kartoffeln	Wurstgulasch mit Paprika, Zucchini und Mais (i) , dazu ein Brötchen (a/a2/a3/a4/k)	Paniertes Seelachsfilet (2/3/9/a/a1/a7/d/j) mit Kartoffeln, Karotten und Dillsoße (a/a1/a2/a3/g) (g)	Gebackener Hähnchenschenkel mit Mischgemüse, Kartoffelplätzchen (a/a1/a2) und Bratensoße (a/a1/i/j) (g)	Rinder-Rahm-Gulasch (a/a1/f'/g) mit Gabelspaghetti und Kräuterbeilage (a1/a7/c'/g)
	Vanillequark(g,3)	Obst	Eisbergsalat	Buttermilch-Frucht-Dessert (g)	Vanille-Quarkspeise (3)
	BE 11 612 Kcal / 2064KJ / 13 Fett / 65 KH / 20 Eiweiß	BE 13 345 Kcal / 2024KJ / 6 Fett / 38 KH / 29 Eiweiß	BE 13 802 Kcal / 3125KJ / 18 Fett / 62 KH / 31 Eiweiß	BE 12 856 Kcal / 3422KJ / 21 Fett / 78 KH / 34 Eiweiß	BE 9 642 Kcal / 2612KJ / 28 Fett / 78 KH / 31 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*, a7 mit Hybridstämme*, c mit Eiern*, d mit Fisch*, 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 Pekannüssen, h6 mit Paranüssen, h7 mit Pistazien, h8 Macadamianüsse/Queenslandnüsse, 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