

Speisekarte vom 25.07.2022 -29.07.2022 Cook & Chill

30. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Kartoffel-Gnocchi (a/a1/c/g/'i') mit Möhrensoße (g) dazu gehackten Kräuter	Bunte Gemüsesuppe mit Gabelspaghetti (a/a1/a7/i) und Kräuterbeilage	Vollkornnudeln (a/a1/a7/c/'f') mit Schwarzwurzel-Rahm-Soße (a/a1/f'/g) geriebenem Käse und Kräutern (g)	Gebackene Vegetarische Zucchini (2/g) mit Rahm Mischgemüse (a/a1/f'/g) und Kräuter Bulgur (a/a1)	Vegetarischer Steckrübeneintopf mit Kartoffeln (a/a1/f'/g) Petersilie, und Körnerbrötchen (a/a1/a3/a5/a7/k')
	Waldbeeren-Kaltschale (l')	Obst	Eisbergsalat mit Joghurdressing	Karamellpudding (g)	Joghurt mit Waldbeeren (g)
	BE 13 632 Kcal / 2664KJ / 12 Fett / 120 KH /11 Eiweiß	BE 5 218 Kcal / 925KJ / 1 Fett / 44 KH /8 Eiweiß	BE 6 660 Kcal / 2760KJ / 29 Fett / 73 KH /22 Eiweiß	BE 11 692 Kcal / 2913KJ / 18 Fett / 106 KH /23 Eiweiß	BE 7 632 Kcal / 2643KJ / 26 Fett / 74 KH /20 Eiweiß
Menü 2	Rinderboulettel(a/c)mit Bratensoße,(a/a1/a2/a7),Apfel-Rotkohl und Kartoffeln	Deftiger Erbseneintopf (i) mit Knacker (1/2/3/9/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j') Brötchen und Kräuterbeilage (3/a/a1/a2/a3/a7/c'/f/g/h'/k')	Bunte Fischsuppe mit Paprika, Fenchel, Tomate und Zucchini (d/i) dazu Mehrkornbrot (a/a2/a3/a4/a7)	Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Romanesco, (g) Tomatensoße und Kartoffeln	Rindergulasch mit Brokkoli,Möhren dazu Butter-Spätzle (a/a1/c/f'/g)
	Waldbeeren-Kaltschale (l')	Obst	Eisbergsalat mit Joghurdressing	Karamellpudding (g)	Joghurt mit Waldbeeren (g)
	BE 9 753 Kcal / 3142KJ / 40 Fett / 71 KH /23 Eiweiß	BE 12 941 Kcal / 3957KJ / 22 Fett / 125 KH /56 Eiweiß	BE 3 462 Kcal / 1873KJ / 28 Fett / 19 KH /40 Eiweiß	BE 3 473 Kcal / 1973KJ / 27 Fett / 19 KH /37 Eiweiß	BE 8 715 Kcal / 3002KJ / 25 Fett / 82 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, 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