

SPEISEPLAN



vom 14. Oktober 2019 bis 17. Oktober 2019

Montag
14. Oktober 2019

Dienstag
15. Oktober 2019

Mittwoch
16. Oktober 2019

Donnerstag
17. Oktober 2019

MENÜ 1 GAUMENFREUDE

Eierflockensuppe^{A,C,F,L}
Geschmorter Kalbstafelspitz^{A,L,O}
Nudeln^{A,C,G}
Kaisergemüse^G
Salat^{A,G,M,O}
Crème Caramel^{C,G}

Karotten-Ingwersuppe^{A,F,G,L}
Surbraten (Schwein)^{A,L}
Kümmelsaftl^{A,L}
Semmelknödel^{A,C,G}
Krautsalat^O
Fruchtjoghurt^G

Fleischstrudelsuppe^{A,C,F,G,L}
Puten Cordon Bleu^{A,C,G}
Preiselbeeren
Erbsenreis^G
Salat^{A,G,M,O}
Kinder Country^{A,F,G}

Kohlrabicremesuppe^{A,F,G,L}
Szegediner Gulasch (Schwein)^{A,G,O}
Kartoffeln
Salat^{A,G,M,O}
Topfenschnitte^{A,C,G}

MENÜ 2 FLEISCHLOS GUT

Eierflockensuppe^{A,C,F,L}
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse^{C,G,H,O}
Tomaten-Basilikumragout^{A,F,L,O}
Salat^{A,G,M,O}
Crème Caramel^{C,G}

Karotten-Ingwersuppe^{A,F,G,L}
Indische Kartoffel-
Kichererbsenpfanne^{A,F,L,O}
Salat^{A,G,M,O}
Fruchtjoghurt^G

Fleischstrudelsuppe^{A,C,F,G,L}
Gemüse-Eblypfanne mit
Mozzarellawürfeln^{A,F,G,L}
Salat^{A,G,M,O}
Kinder Country^{A,F,G}

Kohlrabicremesuppe^{A,F,G,L}
Chili sin Carne^{A,L}
Karottenreis^G
Salat^{A,G,M,O}
Topfenschnitte^{A,C,G}

MENÜ 3 LEICHT & LECKER

Eierflockensuppe^{A,C,F,L}
Salatteller
Rote Rüben-Kohlrabi-Carpaccio^{G,H}
Fladenbrot^{A,N}
Crème Caramel^{C,G}

Karotten-Ingwersuppe^{A,F,G,L}
Chicken Burger^{A,C,F,L,M,N,O}
Wedges^A
Salat^{A,G,M,O}
Fruchtjoghurt^G

Fleischstrudelsuppe^{A,C,F,G,L}
Salatteller
Serranoschinken
Parmesan^{C,G}
Kornspitz^{A,F,N}
Kinder Country^{A,F,G}

Kohlrabicremesuppe^{A,F,G,L}
Thunfischsalat „Nizza“^{C,D,L,M,O}
Vollkornbrot^{A,F}
Topfenschnitte^{A,C,G}

A: Gluten, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Schwefeldioxid/Sulfite

vom 14.Oktober bis 17.Oktober 2019

Montag
14.Oktober 2019

Dienstag
15.Oktober 2019

Mittwoch
16.Oktober 2019

Donnerstag
17.Oktober 2019

MENÜ 1
GAUMENFREUDE

Energie (Kilojoule) 2.657 kJ
Fett 24,6 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 50,0 g
Zucker (gesamt) 8,4 g
Eiweiß (Protein) 48,6 g

Energie (Kilojoule) 3.785 kJ
Fett 44,1 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 80,0 g
Zucker (gesamt) 15,7 g
Eiweiß (Protein) 41,9 g

Energie (Kilojoule) 3.014 kJ
Fett 33,1 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 66,2 g
Zucker (gesamt) 31,0 g
Eiweiß (Protein) 36,2 g

Energie (Kilojoule) 4.216 kJ
Fett 68,3 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 51,1 g
Zucker (gesamt) 36,4 g
Eiweiß (Protein) 40,1 g

MENÜ 2
FLEISCHLOS GUT

Energie (Kilojoule) 1.632 kJ
Fett 24,8 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 24,7 g
Zucker (gesamt) 18,9 g
Eiweiß (Protein) 14,3 g

Energie (Kilojoule) 1.542 kJ
Fett 10,7 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 55,5 g
Zucker (gesamt) 8,1 g
Eiweiß (Protein) 10,7 g

Energie (Kilojoule) 1.999 kJ
Fett 24,4 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 46,5 g
Zucker (gesamt) 20,3 g
Eiweiß (Protein) 14,6 g

Energie (Kilojoule) 3.493 kJ
Fett 32,7 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 91,8 g
Zucker (gesamt) 36,9 g
Eiweiß (Protein) 33,5 g

MENÜ 3
LEICHT & LECKER

Energie (Kilojoule) 2.374 kJ
Fett 32,5 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 50,0 g
Zucker (gesamt) 8,5 g
Eiweiß (Protein) 15,8 g

Energie (Kilojoule) 3.889 kJ
Fett 41,7 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 126,4 g
Zucker (gesamt) 25,8 g
Eiweiß (Protein) 49,4 g

Energie (Kilojoule) 2.413 kJ
Fett 24,9 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 51,1 g
Zucker (gesamt) 14,0 g
Eiweiß (Protein) 34,5 g

Energie (Kilojoule) 2.709 kJ
Fett 39,9 g
Kohlenhydrate, resorbierbar 37,1 g
Zucker (gesamt) 34,7 g
Eiweiß (Protein) 28,4 g

A: Gluten, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Schwefeldioxid/Sulfite