



MUSTER-Speiseplan

MUSTER	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Cevapcici (Geflügel) (G) KJ = 523, BE = 0,5 Bratensauce KJ = 165, BE = 0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ = 317, BE = 0,9 Bio-Reis KJ = 565, BE = 2,5	Gebackenes Seelachsfilet (G,F) KJ = 638, BE = 1,3 Majoranrahmsoße (L) KJ = 254, BE = 0,2 Dampfkartoffeln KJ = 345, BE = 1,5 Möhrensalat KJ = 322, BE = 0,5	Gemüsefrikadelle (G,E,S) KJ = 758, BE = 1 Rahmsoße (L,S) KJ = 241, BE = 0,1 Vollkornnudeln (G,E) KJ = 250, BE = 0,6 Tomatensalat KJ = 235, BE = 0,2	Rigatoni (G) KJ = 725, BE = 2,8 Zucchini-Käsesauce (G,L,J,S) (2,3) KJ = 158, BE = 0,1 Gurkensalat (M) KJ = 140, BE = 0,2	Kürbis-Mais-Karotten-Eintopf KJ = 137, BE = 0,5 Kaiserbrötchen (G) KJ = 1188, BE = 4,7
Menü V	Feine Gemüsebällchen (G,J,S) KJ = 721, BE = 0,8 Sahnesoße (L,S) KJ = 160, BE = 0,1 Bio-Reis KJ = 565, BE = 2,5 Blattsalate mit French-Dressing (L,E,S) KJ = 84, BE = 0,2	Portion Rahmquark mit frischen Kräutern (L) KJ = 1102, BE = 0,3 Dampfkartoffeln KJ = 345, BE = 1,5	Gemüsefrikadelle (G,E,S) KJ = 758, BE = 1 Karotten in Basilikumsahne (L,S) KJ = 251, BE = 0,4 Vollkornnudeln (G,E) KJ = 250, BE = 0,6	Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen (G,E) KJ = 735, BE = 2,1 Vanillesauce (L) KJ = 376, BE = 0,9	Veg. Maultaschen (G,L,E,S) KJ = 948, BE = 1,2 Tomatensoße KJ = 114, BE = 0,2 Kartoffelsalat (M) KJ = 369, BE = 1
Dessert	Waldbeerenquark (L) KJ = 1184, BE = 1	Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Pudding (L) KJ = 486, BE = 1,6	Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Süße Quarkspeise mit Apfel und Zimt (L) KJ = 1148, BE = 1,4
Altern.Menü	Bio-Gemüsebouillon mit Mais (S) KJ = 25, BE = 0,1 Vollkornbrötchen (G,O) KJ = 1188, BE = 4,7	Rinderbrühe mit Gemüse (S) KJ = 88, BE = 0 Vollkornbrötchen (G,O) KJ = 1188, BE = 4,7	Tomatencremesuppe (L) KJ = 62, BE = 0 Vollkornbrötchen (G,O) KJ = 1188, BE = 4,7	Kartoffelsuppe mit Gemüse (L,S) KJ = 184, BE = 0,3 Vollkornbrötchen (G,O) KJ = 1188, BE = 4,7	Champignonrahmsuppe (L) KJ = 157, BE = 0 Vollkornbrötchen (G,O) KJ = 1188, BE = 4,7
Laktose und Gluten	Gebratene Hähnchenbrust KJ = 496, BE = 0 Bratensauce KJ = 165, BE = 0 Bio-Erbsengemüse (S) KJ = 317, BE = 0,9 Bio-Reis KJ = 565, BE = 2,5 Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Gedünstetes Seelachsfilet (F) KJ = 461, BE = 0 Tomatensoße KJ = 114, BE = 0,2 Dampfkartoffeln KJ = 345, BE = 1,5 Möhrensalat KJ = 322, BE = 0,5 Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Gebratene Hähnchenbrust KJ = 496, BE = 0 Bratensauce KJ = 165, BE = 0 Langkornreis KJ = 768, BE = 2,4 Tomatensalat KJ = 235, BE = 0,2 Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Mildes vegetarisches Chili con Carne (S) KJ = 303, BE = 0,7 Bio-Reis KJ = 565, BE = 2,5 Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1	Kürbis-Mais-Karotten-Eintopf KJ = 137, BE = 0,5 Rinds-Knackwurst (1,2,9) KJ = 1044, BE = 0 glutenfreies Brot KJ = 1121, BE = 4,2 Obst nach Saison KJ = 228, BE = 1

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Phosphat, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Süßmittel, 6 gewachst, 7 mit Nitrat, 8 mit Farbstoff, 9 mit Nitritpökelsalz, 10 Stabilisatoren, 11 mit Phenylalaninquelle, 12 geschwärzt, 13 Säuerungsmittel, 14 Geliermittel, 15 Hefeextrakt, 16 Ascorbinsäure

Allergen: G = Gluten, L = Lactose, E = Eier, A = Schwefel, B = Süßlupine, N = Erdnüsse, J = Soja, P = Schalenfrüchte, S = Sellerie, M = Senf, O = Sesam; W = Weichtiere, F = Fisch, K = Krebstiere

Nährwerte: Angabe in Kilojoulen (KJ), Broteinheiten (BE)

Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Salz hergestellt. Aufgrund unseres umfangreichen Sortiments verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass unsere Produkte Spuren von Ei, Nüssen, Soja, Sellerie, Milch, Senf und glutenhaltige Getreide enthalten können.