

Speiseplan

	Mo 25.11.2024	Di 26.11.2024	Mi 27.11.2024	Do 28.11.2024	Fr 29.11.2024
Menü 1 klassisch	Mediterran gefüllte Schweineroulade <small>20/20W</small> Gorgonzola Sauce <small>20/20W/26</small> Broccoligemüse Gnocchi <small>23</small> <small>Brennwert2380 kJ - 569 kcal - 34,2 g Fett - davon 10,8 g gesättigte Fettsäuren - 44,1 g Kohlenhydrate - davon 4,6 g Zucker - 20,5 g Eiweiß - 5,4 g Salz</small> Preis 8,00 €	Bulgur-Hackfleisch <small>20/20W/25/26/28/29</small> Bohnen-Tomatensauce Beilagensalat <small>1</small> <small>Brennwert2048 kJ - 487 kcal - 9,5 g Fett - davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren - 65 g Kohlenhydrate - davon 6,6 g Zucker - 27,3 g Eiweiß - 0,8 g Salz</small> Preis 7,50 €	Hähnchengeschnetzeltes mit Zucchini und Tomaten Reis <small>Brennwert1484 kJ - 351 kcal - 3,8 g Fett - davon 1,1 g gesättigte Fettsäuren - 48,8 g Kohlenhydrate - davon 4,6 g Zucker - 28,7 g Eiweiß - 5 g Salz</small> Preis 7,00 €	Köttbullar <small>20/20W/23</small> Champignonrahm <small>20/20W/26</small> Preiselbeeren Salzkartoffeln und Beilagensalat <small>1</small> <small>Brennwert2189 kJ - 523 kcal - 30,3 g Fett - davon 15 g gesättigte Fettsäuren - 44,3 g Kohlenhydrate - davon 15,2 g Zucker - 17,9 g Eiweiß - 3,6 g Salz</small> Preis 7,00 €	Seelachsfilet mit Tomaten und <small>21/26</small> Zwiebeln überbacken, Schnittlauch-Dip <small>25/26</small> Kartoffelpüree <small>Brennwert1224 kJ - 292 kcal - 4,9 g Fett - davon 2,2 g gesättigte Fettsäuren - 32,5 g Kohlenhydrate - davon 8,5 g Zucker - 27,4 g Eiweiß - 4,4 g Salz</small> Preis 7,00 €
Menü 2 vegetarisch	Griechische Gemüsepfanne mit Oliven und Fetakäse <small>6/26</small> Joghurt Dip <small>26</small> <small>Brennwert712 kJ - 254 kcal - 8,6 g Fett - davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren - 16 g Kohlenhydrate - davon 12,4 g Zucker - 8,6 g Eiweiß - 1,9 g Salz</small> Preis 4,50 €	Gebratene Mie Nudeln mit Wokgemüse <small>2/8/20/20W/25</small> Sweet Chilisauce <small>Brennwert2100 kJ - 498 kcal - 11,3 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 83,5 g Kohlenhydrate - davon 15,6 g Zucker - 13,8 g Eiweiß - 3,9 g Salz</small> Preis 4,50 €	Hausgemachte Kartoffelpuffer <small>2/3/23/31</small> mit Apfelkompott <small>3</small> oder Sour Creme <small>23/26/29</small> <small>Brennwert2661 kJ - 638 kcal - 32,9 g Fett - davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren - 69,8 g Kohlenhydrate - davon 18,7 g Zucker - 12,5 g Eiweiß - 4,7 g Salz</small> Preis 4,50 €	Auberginenschnitzel <small>20W/23/30</small> Tomatensauce Butterreis <small>26</small> <small>Brennwert1870 kJ - 443 kcal - 9,4 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 69,7 g Kohlenhydrate - davon 8,4 g Zucker - 17,7 g Eiweiß - 1,6 g Salz</small> Preis 4,50 €	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <small>26</small> Gemüse-Pilzragout <small>3/20/20W/26/28/31</small> <small>Brennwert1688 kJ - 405 kcal - 21,3 g Fett - davon 8,3 g gesättigte Fettsäuren - 40,7 g Kohlenhydrate - davon 6,1 g Zucker - 9,5 g Eiweiß - 4,2 g Salz</small> Preis 5,50 €
Menü 3 Pasta Buffet	Täglich wechselndes Pastagericht 4,50€				
Menü 4 Bistrokarte	Riesencurrywurst vom Schwein mit Currysauce 5,50€ Portion Pommes Frites 2,00 € / 0,90 €				
Salat	Salatteller vom Büffet + Topping nach Wahl (Hirtenkäse, gek. Ei, Schinken und Käse) 4,50 €				
Dessert	Täglich wechselnde Desserts zum Portionspreis von 0,60 €				

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten. Die Nährwertangaben** gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Komplettgericht im Speiseplan beziehen. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Der Speiseplan im Überblick

Mehr Informationen, als du essen kannst.

Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff · (2) mit Konservierungsstoff o. konserviert
(3) mit Antioxidationsmittel · (4) mit Geschmacksverstärker
(5) mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat · (6) geschwärzt
(7) gewachst (8) mit Phosphat · (9) mit Süßungsmittel(n)
(10) enthält eine Phenylalaninquelle · (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken · (12) genetisch verändert

Allergene

(20) enthält glutenhaltiges Getreide – Weizen (20W), Roggen (20R), Gerste (20G), Hafer (20H), Dinkel (20D), Kamut (20K) · (21) enthält Fisch · (22) enthält Krebstiere
(23) enthält Eier · (24) enthält Erdnüsse · (25) enthält Soja
(26) enthält Milchprodukte inkl. Laktose – laktosefreie Produkte auf Milchbasis können unter 0,1 g Laktose pro 100 g/ml enthalten · (27) enthält Schalenfrüchte – Mandeln (27Ma), Haselnuss (27Ha), Walnuss (27Wa), Cashewnuss (27Ca), Pecannuss (27Pe), Paranuss (27Pa), Pistazie (27Pi), Macadamianuss (27Mk) · (28) enthält Sellerie
(29) enthält Senf · (30) enthält Sesamsamen · (31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite – Konzentration > 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO₂ angegeben · (32) enthält Lupine
(33) enthält Weichtiere

Alle Angaben sind ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Eindeutige Nennungen des allergieauslösenden Stoffs oder Erzeugnisses in der Speisenbezeichnung schließen eine weitere Kennzeichnung nach dieser Legende aus.

Kennzeichnungen

-  enthält Fisch, Fischereierzeugnis
-  enthält Geflügel, Geflügelfleisch, reines Geflügelfleischerzeugnis
-  enthält Lamm, Hammel, (inkl. deren Fleisch und Erzeugnisse)
-  enthält Rind/Kalb, Rind-/Kalbfleisch, reines Rind-/Kalbfleischerzeugnis
-  enthält Schwein, Schweinefleisch, reines Schweinefleischerzeugnis
-  enthält Wild, Wildfleisch, reines Wildfleischerzeugnis
-  enthält Alkohol
-  Ovo-Lacto-Vegetarisch (fleischlos)
-  vegan
-  laktosefrei
-  hergestellt ohne glutenhaltige Lebensmittel
-  eignet sich für eine Low-Carb-Ernährungsform
-  eignet sich für eine Low-Fat-Ernährungsform
-  Würzung scharf/pikant
-  regionale Produkte



Das MSC-Siegel und das ASC-Logo sichern zu, dass Ihr Fischprodukt mit größter Sorgfalt gefangen oder gezüchtet wurde – zum Schutz unserer Ozeane, Seen und Flüsse:
www.msc.org/de
MSC-C-54646
www.asc-aqua.org
ASC-C-03449