
















Speiseplan

	Mo 19.04.2021	Di 20.04.2021	Mi 21.04.2021	Do 22.04.2021	Fr 23.04.2021
Tagesmenü	Rindfleisch - Lasagne <small>20W/23/26/28</small> 527 kcal • 2198 kJ 	Asiatisches Hähnchencurry <small>3</small> Reis 340 kcal • 1437 kJ 	Wedges Krautsalat Dip <small>23/26/29</small> 286 kcal • 1196 kJ 	Geflügelleberkäse <small>2/3</small> Süßer Senf <small>29</small> Kartoffel-Radieschen-Salat <small>29</small> 489 kcal • 2032 kJ 	Fischstäbchen <small>20W/21</small> Kartoffelpüree <small>26</small> Gurkensalat <small>26</small> 403 kcal • 1681 kJ 
Vegetarisches Menü	Bunte Spirelli <small>20W</small> Gemüsebolognese <small>28</small> 204 kcal • 864 kJ 	Hausgemachtes Chili <small>3</small> Baguette <small>20/20W</small> 178 kcal • 750 kJ 	Karotten - Ingwer - Suppe <small>28</small> 104 kcal • 434 kJ 	Vegetarische Paella Feta Käse <small>26</small> 359 kcal • 1512 kJ 	Asiatisches Linsencurry <small>25</small> 364 kcal • 1530 kJ 
Veganes Menü	Glutenfreie Nudeln Gemüsebolognese <small>28</small> 392 kcal • 1660 kJ 	Veganes Chili <small>3</small> 107 kcal • 453 kJ 	Wedges Rohkostsalat Gemüsedip 155 kcal • 656 kJ 	Gemüse Paella 225 kcal • 954 kJ 	Veganes Linsencurry <small>25</small> 364 kcal • 1530 kJ 

Zusatzstoffe:
2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 33 enthält Weichtiere/-erzeugnisse

 Geflügel

 Rind

 Fisch

 Vegetarisch

 Vegan

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten