

Speiseplan

vom 20.03.2023 - 24.03.2023

Tag	Hauptmenü	Alternativmenü
Mo., 20.03.	Farfalle mit Norwegischen-Lachswürfel und Erbsen ^{A,L} Schnittlauchschaum ^{I,O} Karotten-Krautsalat ^{I,O,Z} frisches Obst	Farfalle ^A Gemüsebolognese ^Y Karotten-Krautsalat ^{I,O,Z} frisches Obst
	690 kcal, 32 g Eiweiß, 16 g Fett, 101 g KH	608 kcal, 17 g Eiweiß, 12 g Fett, 103 g KH
Di., 21.03.	frische Gnocchi ^A sizilianischer Sauce Blattsalat ^{I,O,Z} Energy Bircher Müsli ^{A,I,O,P}	Ravioli con Carne ^A sizilianischer Sauce Blattsalat ^{I,O,Z} Energy Bircher Müsli ^{A,I,O,P}
	626 kcal, 12 g Eiweiß, 13 g Fett, 111 g KH	881 kcal, 33 g Eiweiß, 22 g Fett, 131 g KH
Mi., 22.03.	gesottener Tafelspitz Bouillonkartoffeln ^{I,O,Y} mit buntem Gemüse Obstsalat ¹²	Kartoffeltasche mit Frischkäse mit buntem Gemüse Obstsalat ¹²
	555 kcal, 43 g Eiweiß, 20 g Fett, 48 g KH	450 kcal, 9 g Eiweiß, 22 g Fett, 51 g KH
Do., 23.03.	Langkornreis Currysoße ^{I,O,Y,Z} Wokgemüse Kuchen ^{A,I,K,O,P}	Linsen-Puten-Curry ^Y Reis Kuchen ^{A,I,K,O,P}
	886 kcal, 21 g Eiweiß, 38 g Fett, 113 g KH	941 kcal, 34 g Eiweiß, 44 g Fett, 99 g KH
Fr., 24.03.	Kaiserschmarrn mit Staubzucker ^{A,I,K,O} mit Staubzucker Apfelmus ²	Erbsen-Kartoffeleintopf mit Gemüse ^{I,O} Semmel ^A
	774 kcal, 23 g Eiweiß, 17 g Fett, 127 g KH	352 kcal, 9 g Eiweiß, 10 g Fett, 54 g KH
Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff* Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (I) Laktose; (K) Eier und -erzeugnisse; (L) Fisch und -erzeugnisse; (O) Milch und -erzeugnisse; (P) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Y) Sellerie und -erzeugnisse; (Z) Senf und -erzeugnisse [* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]		

Änderungen sind der Küche vorbehalten.

