

Speiseplan KW 37



Menügruppe	EINZELSPESIEN inkl. Salat	Montag, 13. September 2021	Dienstag, 14. September 2021	Mittwoch, 15. September 2021	Donnerstag, 16. September 2021	Freitag, 17. September 2021
Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max . 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!	PASTA Hausgemachte <i>BIO-Nudeln</i> zertifiziert nach DE ÖKO-009	Bami Goreng ^{13, 15, 18} KH:148, EW:24, FE:3, kcal:725	Butterspätzle, Pilzrahmsauce ^{13, 15, 19} KH:42, EW:11, FE:16, kcal:357	Nudeln mit Käse, Paprikagemüse ^{13, 19} KH:80, EW:14, FE:14, kcal:493	Hausgemachte Bio Campanelle, Gemüsegulasch ^{13, 20} KH:132, EW:31, FE:1, kcal:721	Nudelauflauf mit Tomate, Oliven, Zucchini & Fetakäse ^{13, 19} KH:61, EW:22, FE:18, kcal:504
	VEGETARISCH	Vegane Kartoffelsuppe, Baguettebrot ^{13, 21} KH:26, EW:5, FE:16, kcal:273	Tofuragout mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln ^{18, 19, 21} KH:32, EW:24, FE:28, kcal:476	Gebackene Polentatasche, Porreegemüse gebunden ^{13, 19} KH:28, EW:8, FE:12, kcal:262	Kürbis Orangencremesuppe, Brotauswahl ^{3, 13, 19} KH:6, EW:3, FE:13, kcal:144	Pan Cake, Apfelmus ^{1, 9, 11, 12, 13, 15, 19} KH:125, EW:23, FE:26, kcal:828
	HAUPTGERICHT	Balkanröllchen vom Rind, Tzaziki Dip, Reis, Tomatensalat ^{1, 13, 15, 19, 21, 22, 27} KH:62, EW:25, FE:34, kcal:630	Hähnchenbrustfilet überbacken, Brokkoli, Kartoffelgratin. ¹⁹ KH:31, EW:44, FE:26, kcal:543	Blumenkohlcurry, Kartoffelwürfel gebraten ^{1, 7, 11, 12, 15, 19} KH:37, EW:11, FE:14, kcal:313	Fischfrikadelle, Senf - Dillsoße., Kartoffelpüree, Gurkensalat ^{12, 13, 16, 19, 22} KH:36, EW:22, FE:30, kcal:505	Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Schmandgemüse ^{1, 2, 11, 12, 13, 19} KH:3, EW:2, FE:2, kcal:40
	Dessert	Obst der Saison	Erdbeerjoghurt ^{12, 19} KH:19, EW:4, FE:1, kcal:96	Vanillepudding ^{11, 12, 13, 15, 19} KH:14, EW:3, FE:5, kcal:111	Quarkdessert mit Früchten ^{12, 19} KH:9, EW:8, FE:2, kcal:88	Milchreisdessert mit Kokos ^{1, 12, 19} KH:18, EW:4, FE:3, kcal:114

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 3 - Gewachst, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 27 - Nitrat

Bestellung für: _____

Bestellt durch: _____

Bitte tragen Sie die gewünschte Bestellmenge in die blauen Felder ein.

Menügruppe	EINZELSPEISEN inkl. Salat	Montag, 13. September 2021		Dienstag, 14. September 2021		Mittwoch, 15. September 2021		Donnerstag, 16. September 2021		Freitag, 17. September 2021	
Buffetform: Alle Einzelspeisen, Salat und Dessert zur freien Auswahl! Um eine ausgewogene Ernährung zu gewährleisten sollten Sie laut DGE in Folge von 20 Mahlzeiten: min. 20x Kartoffelerzeugnisse oder Getreideprodukte, min. 20x Gemüse oder Salat, min. 8x Obst, min. 8 x Milchprodukte, max. 8x Fleisch, min. 4 x Seefisch, zu sich nehmen!	PASTA Hausgemachte BIO-Nudeln zertifiziert nach DE ÖKO-009	Bami Goreng ^{13, 15, 18}		Butterspätzle, Pilzrahmsauce ^{13, 15, 19}		Nudeln mit Käse, Paprikagemüse ^{13, 19}		Hausgemachte Bio Campanelle, Gemüsegulasch ^{13, 20}		Nudelauflauf mit Tomate, Oliven, Zucchini & Fetakäse ^{13, 19}	
		KH:148, EW:24, FE:3, kcal:725		KH:42, EW:11, FE:16, kcal:357		KH:80, EW:14, FE:14, kcal:493		KH:132, EW:31, FE:1, kcal:721		KH:61, EW:22, FE:18, kcal:504	
	VEGETARISCH	Vegane Kartoffelsuppe, Baguettebrot ^{13, 21}		Tofuragout mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln ^{18, 19, 21}		Gebackene Polentatasche, Porreegemüse gebunden ^{13, 19}		Kürbis Orangencremesuppe, Brotauswahl ^{3, 13, 19}		Pan Cake, Apfelmus ^{1, 9, 11, 12, 13, 15, 19}	
		KH:26, EW:5, FE:16, kcal:273		KH:32, EW:24, FE:28, kcal:476		KH:28, EW:8, FE:12, kcal:262		KH:6, EW:3, FE:13, kcal:144		KH:125, EW:23, FE:26, kcal:828	
	HAUPTGERICHT	Balkanröllchen vom Rind, Tzaziki Dip, Reis, Tomatensalat ^{1, 13, 15, 19, 21, 22, 27}		Hähnchenbrustfilet überbacken, Brokkoli, Kartoffelgratin. ¹⁹		Blumenkohlcurry, Kartoffelwürfel gebraten ^{1, 7, 11, 12, 15, 19}		Fischfrikadelle, Senf - Dillsoße., Kartoffelpüree, Gurkensalat ^{12, 13, 16, 19, 22}		Kartoffeltasche mit Frischkäse gefüllt, Schmandgemüse ^{1, 2, 11, 12, 13, 19}	
		KH:62, EW:25, FE:34, kcal:630		KH:31, EW:44, FE:26, kcal:543		KH:37, EW:11, FE:14, kcal:313		KH:36, EW:22, FE:30, kcal:505		KH:3, EW:2, FE:2, kcal:40	
	Dessert	Obst der Saison		Erdbeerjoghurt ^{12, 19}		Vanillepudding ^{11, 12, 13, 15, 19}		Quarkdessert mit Früchten ^{12, 19}		Milchreisdessert mit Kokos ^{1, 12, 19}	
				KH:19, EW:4, FE:1, kcal:96		KH:14, EW:3, FE:5, kcal:111		KH:9, EW:8, FE:2, kcal:88		KH:18, EW:4, FE:3, kcal:114	
		Zusatzessen Lehrer und Besucher									

Alle Allergene und Zusatzstoffe

1 - Mit Geschmacksverstärker, 2 - Mit Farbstoff, 3 - Gewachst, 7 - Mit Konservierungsstoff, 9 - Mit Antioxidationsmittel, 11 - Mit Süßungsmittel, 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 27 - Nitrat