

Speiseplan
05.10.26 - 11.10.26

Montag	Vollkorn Penne Tomaten- Gemüsesoße	Kcal	483
		Fett	14
		KH	36
		EW	45
		2,G,M,	

Kartoffeltaschen Kräuterquark bunter Salat	Kcal	722
	Fett	32
	KH	77
	EW	31

Rinderroulade, Soße Rotkohl Kartoffelklöße	Kcal	773
	Fett	44,1
	KH	42
	EW	51,2
	G,E,2	

Dienstag	Szegediner Gulasch Bio- Kartoffeln	Kcal	916
		Fett	37
		KH	88
		EW	57
		G,2,M	

Gefüllte Teigtaschen (Pierogi) mit Quark und Kartoffelfüllung Schmand Dip	Kcal	710
	Fett	26
	KH	94
	EW	23
	G,2,M	

Pangasius Fischroulade Meerrettichsoße Bio- Kartoffeln Gurkensalat	Kcal	473
	Fett	16,8
	KH	33,9
	EW	43,2
	F,G,2	

Mittwoch	Hühner Nudeltopf mit buntem Gemüse Nudeln	Kcal	940
		Fett	66
		KH	43
		EW	49
		G,2,S	

Linsencurry mit Kartoffeln und Gemüse Fladenbrot und veg. Aufstrich	Kcal	722
	Fett	32
	KH	77
	EW	31

Schweineschnitzel Erbsen, Soße Hollandaise Kroketten	Kcal	980
	Fett	58
	KH	72
	EW	39
	G,E,2	

Donnerstag	Hackbraten, Soße Rosenkohl Bio- Kartoffeln	Kcal	940
		Fett	66
		KH	43
		EW	49
		G,2,9,M	

Falafel Taler pikanter Rote Beete Dip Naturreis	Kcal	710
	Fett	26
	KH	94
	EW	23
	G,2,M	

Gebackener Leberkäs mit süßem Senf Bayrisch Kraut und Bio- Kartoffeln	Kcal	773
	Fett	44,1
	KH	42
	EW	51,2
	G,E,2	

Freitag	Alaska-Seelachsfilet mit Sesampanade Zitronenbuttersoße Blattsalat mit Dressing Bio- Kartoffeln	Kcal	483
		Fett	14
		KH	36
		EW	45
		2,G,M,F	

Gnocchis mit Pesto und Paprikastreifen	Kcal	685
	Fett	32
	KH	45
	EW	48
	M,G,2	

Putenleber Zwiebelfett , Salat Bio- Kartoffelpüree	Kcal	685
	Fett	38,4
	KH	48,5
	EW	35,8
	M,G,2	

Zusatzstoffe: 1Farbstoff/ 2 Konservierungsmittel / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmacksverstärker / 5 geschwefelt / 6 geschwärzt / 7 gewachst / 8 Phosphat / 9 Süsungsmittel / 10 Phenylananlin
E Eier / EN Erdnüsse / F Fisch / G Gluten / K Krebstiere / L Lupinen / M Milch / S Sellerie / SE Senf / SES Sesam / SF Schalenfrüchte / So Soja / W Weichtiere