

Speiseplan

Mittagessen vom 21.05.2018 bis 25.05.2018

	Menü	Menü- Vegetarisch
Montag 21.05.2018	<i>kcal: / F: / E: / KH:</i>	<i>kcal: / F: / E: / KH:</i>
Dienstag 22.05.2018	Fischwürfel im Backteig [G,WZ,F] mit Kartoffelbrei [M] und Ketchup *** Himbeer-Trinkjoghurt [M] <i>kcal: 484,3 / F: 8,4 / E: 31,4 / KH: 68,6</i>	Energietaler (32) [G,H,D,S,SM,BW] mit Kartoffelbrei [M] und Ketchup *** Himbeer-Trinkjoghurt [M] <i>kcal: 526,8 / F: 6,7 / E: 58,5 / KH: 55,8</i>
Mittwoch 23.05.2018	Cremige Gelbe Rüben Suppe (44) [M] *** Süße Pfannkuchen [G,E,M] mit Zimt-Zucker und Apfelmus <i>kcal: 571,0 / F: 7,7 / E: 8,2 / KH: 116,9</i>	Cremige Gelbe Rüben Suppe (44) [M] *** Süße Pfannkuchen [G,E,M] mit Zimt-Zucker und Apfelmus <i>kcal: 571,0 / F: 7,7 / E: 8,2 / KH: 116,9</i>
Donnerstag 24.05.2018	Rinderleberkäse (2,33) mit Butterkartoffeln [M] *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 461,3 / F: 17,4 / E: 26,7 / KH: 52,1</i>	Cremige Polenta [M,SL] mit Tomaten-Paprikaragout *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 412,1 / F: 25,7 / E: 9,1 / KH: 35,1</i>
Freitag 25.05.2018	Saisonale Blattsalate mit Rohkost und Senf-Honigdressing *** [SE] Ofenkartoffeln mit herzhaften, bunten Quark [M] <i>kcal: 463,7 / F: 22,2 / E: 21,2 / KH: 41,7</i>	Saisonale Blattsalate mit Rohkost und Senf-Honigdressing *** [SE] Ofenkartoffeln mit herzhaften, bunten Quark [M] <i>kcal: 463,7 / F: 22,2 / E: 21,2 / KH: 41,7</i>

Änderungen vorbehalten

G = Glutenhaltiges Getreide; WZ = Weizen; H = Hafer; D = Dinkel; E = Eier und -erzeugnisse; F = Fisch und -erzeugnisse; S = Soja und -erzeugnisse; M = Milch und -erzeugnisse; SL = Sellerie und -erzeugnisse; SE = Senf und -erzeugnisse; SM = Sesamsamen und -erzeugnisse; BW = Buchweizen

2 = mit Konservierungsstoff; 32 = mit Festigungsmitteln; 33 = mit Farbstabilisatoren; 44 = mit Verdickungsmitteln