

Speiseplan für die Woche vom 30.09.2024 – 04.10.2024

Montag	Gericht 1*	Hackfleischpfanne (Schweine- und Rindfleisch) mit Gemüse (Zucchini, Paprika, Möhren), Kartoffeln 2121 kJ, 507 kcal (1, A1, G)	
	Gericht 2	Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheibe, Schweinefleisch) mit Tomatensoße, Vollkornnudeln 1410 kJ, 337 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I, J, L)	Gurkensalat 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Ratatouille (Tomate, Zucchini, Aubergine) mit Reis 1979 kJ, 473 kcal (1, A1, G, J); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Apfel 410 kJ, 98 kcal (12)	
Dienstag	Gericht 1*	Rindergulasch mit Kartoffeln 1799 kJ, 430 kcal (1, A1, G, I, J, L)	
	Gericht 2	gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Germknödel mit warmer Vanillesoße 1787 kJ, 427 kcal (1, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	gelbe Erbsenschaumsuppe 431 kJ, 103 kcal (G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark, Butter 1318 kJ, 315 kcal (G); ovo-lacto-vegetarisch
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt 360 kJ, 86 kcal (1, 3, 10, G)	
Mittwoch	Gericht 1*	Boulette (Schweine- und Rindfleisch) mit Porree-Rahm-Gemüse, Kartoffeln 3155 kJ, 754 kcal (1, A1, C, G, I, J)	
	Gericht 2	Eieromelette, Kohlrabi-Möhren-Gemüse, Kartoffelpüree 1778 kJ, 425 kcal (1, 3, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Gericht 3	Salat nach Nizza Art (Tunfisch, rote Zwiebeln, Ei, grüne Bohnen) 1360 kJ, 325 kcal (3, C)	Käsebrötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	

Speiseplan für die Woche vom 30.09.2024 – 04.10.2024

Donnerstag

Feiertag

Freitag

Betriebsferien



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit * gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.
Nur auf Vorbestellung erhältlich: laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch.