



19. Woche - 06.05 - 10.05.2024

Montag

Vegetarischer Weißkohleintopf mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie & Lauch (V) (uw,aw,bc)
Vollkornbrot (V)
Schokopudding (V) (am)

Energie pro Portion: 1384 kJ, 330 kcal

Dienstag

fruchtige Tomatensoße (V) (uw,aw,bc)
Farfalle (V) (uw,aw)
Reibekäse (V) (am)
Heidelbeerjoghurt (V) (am)

Energie pro Portion: 2493 kJ, 415 kcal

Mittwoch

Bratwurst (S) (7,bc,bm)
Rahmsoße (R,S) (uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)
Sauerkraut (V) (uw,aw,bc)
Kartoffelpüree (V) (am)

Energie pro Portion: 2012 kJ, 483 kcal

Donnerstag

Christi Himmelfahrt

Freitag

Fischfrikadelle (F) (uw,aw,ae,af,am,bm)
Zitronen-Dill-Soße (V) (uw,aw,am,bc)
Erbsenreis (V)
Obst (V)

Energie pro Portion: 2518 kJ, 602 kcal

20. Woche - 13.05 - 17.05.2024

Montag

Buntes Eierragout mit Karotten, Spargel & Erbsen (V) (uw,aw,ae,am,bc,bm)
Salzkartoffeln (V)
Obst (V)

Energie pro Portion: 961 kJ, 229 kcal

Dienstag

Schweinegulasch (S) (uw,aw,bc,R)
Karotten-Erbsen-Gemüse (V) (uw,aw,bc)
Salzkartoffeln (V)

Energie pro Portion: 1551 kJ, 370 kcal

Mittwoch

Möhrenschnitzel (V) (uw,aw,ae,as)
Petersiliensoße (V) (uw,aw,am,bc)
Kartoffelpüree (V) (am)
Gurkensalat mit Dill (VN) (3,au)

Energie pro Portion: 2258 kJ, 542 kcal

Donnerstag

Kartoffelsuppe (Porree, Sellerie, Möhren) (VN) (uw,aw,bc)
Wiener Würstchen (S) (3)
Erdbeerquark (V) (am)

Energie pro Portion: 1580 kJ, 378 kcal

Freitag

Wildlachsplatte mit Paprika, Zucchini & Tomaten (F) (uw,aw,af,bc)
Gabelspaghetti (V) (uw,aw,ae)
Karottensalat (V) (3)

Energie pro Portion: 2164 kJ, 514 kcal

21. Woche - 20.05 - 24.05.2024

Montag

Pfingstmontag

Dienstag

Gebackener Gemüsetaler (VN) (uw,aw,ae)
Schnittlauchdip (V) (am)
Kartoffelpüree (V) (am)
Karotten-Apple-Salat (V)

Energie pro Portion: 1547 kJ, 373 kcal

Mittwoch

Bratwurstgout in fruchtiger Ketchup-Curry-Soße (S) (2,3,5,uw,aw,bc,bm)
Kartoffelpüree (V) (am)
Apfelmus (V) (3)

Energie pro Portion: 1376 kJ, 328 kcal

Donnerstag

Rührei (V) (uw,aw,ae,am)
Rahmspinat (V) (uw,aw,am,bc)
Salzkartoffeln (V)

Energie pro Portion: 1197 kJ, 286 kcal

Freitag

Paniertes Fischfilet vom Seelachs (F) (150g roh) (uw,aw,af)
Soße "Spreewälder Art" mit Sellerie, Möhren & Lauch (V) (5,uw,aw,am,bc)
Bulgur (VN) (uw,aw,bc)
Obst (V) (8)
Energie pro Portion: 4170 kJ, 997 kcal

22. Woche - 27.05 - 31.05.2024

Montag

Kräuterquark (V) (am)
Salzkartoffeln (V)
Butter (V) (am)
Weißkraut-Paprika-Mais-Salat (V)

Energie pro Portion: 1494 kJ, 357 kcal

Dienstag

Käse-Lauch-Eintopf mit Kartoffeln (V) (uw,aw,am,bc)
Mini-Kaiserbrötchen (V) (uw,aw,gb,as)
Birnenkompott (V)

Energie pro Portion: 1204 kJ, 286 kcal

Mittwoch

Geflügelfrikadelle (G)
Rahmsoße (R,S) (uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)
Apfel-Rotkohl (V) (3,uw,aw,bc,au)
Salzkartoffeln (V)

Energie pro Portion: 1156 kJ, 275 kcal

Donnerstag

Hefeklöße (V) (uw,aw,ae,am)
Vanillasoße (V) (1,am,ay)
Pfirsichkompott (V)

Energie pro Portion: 2036 kJ, 481 kcal

Freitag

Mediterrane Gemüsebolognese mit Zucchini, Paprika & Aubergine (VN) (uw,aw)
Makkaroni (V) (uw,aw)
Gurkensalat mit Dill (VN) (3,au)

Energie pro Portion: 1915 kJ, 475 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 15 = mit Nitritpökelsalz, 23 = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw = enth. Weizen*, nr = enth. Roggen*, gb = enth. Gerste*, go = enth. Hafer*, gs = enth. Dinkel*, gk = enth. Kamut*, ax = enth. Hybridstämme*, ac = enth. Krebstiere*, ae = enth. Eier*, af = enth. Fische*, ap = enth. Erdnüsse*, ay = enth. Sojabohnen*, am = enth. Milch*, an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa = enth. Mandeln*, sh = enth. Haselnüsse*, sw = enth. Walnüsse*, sc = enth. Kaschunüsse*, sp = enth. Pecannüsse*, sr = enth. Paranüsse*, st = enth. Pistazien*, sm = enth. Macadamianüsse*, sq = enth. Queenslandnüsse*, bc = enth. Sellerie*, bm = enth. Senf*, as = enth. Sesam*, au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, nl = enth. Lupinen*, um = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse