












	Mo 22.11.2021	Di 23.11.2021	Mi 24.11.2021	Do 25.11.2021	Fr 26.11.2021
Suppe Vorspeise	Kartoffelsuppe 54 kcal / 225 kJ Velouté de p. de terre	Bunte Gemüsesticks 11 kcal / 47 kJ Bâtonnets de légumes	Kürbiscremesuppe 74 kcal / 307 kJ Velouté de potiron	Käsestick 57 kcal / 236 kJ Fromage	Smoothie aus Obst und Gemüse 80 kcal / 338 kJ Smoothie
Menü 1	Reispfanne mit Hühnchenfleisch und dazu eine Paprikasauce Pôlée de riz, volaille, sauce aux poivrons 265 kcal / 1124 kJ	gekochtes Ei mit Kartoffelpüree dazu eine leichte Senfsauce Oeuf dur, purée de pommes de terre 353 kcal / 1474 kJ	Bio Linseneintopf dazu Putenwiener Lentilles et saucisse de volaille 239 kcal / 1001 kJ	Spaghetti mit Bolognese vom Rind dazu Parmesan Spaghetti bolognaise, parmesan 387 kcal / 1635 kJ	Hamburger (Rindfleisch) mit Kartoffelwedges und Sauerrahmdip Hamburger (boeuf), wedges, sauce blanche 552 kcal / 2310 kJ
Menü 2 vegetarisch	Quinoareispfanne dazu vegetarischer Gemüsebratling und eine Paprikasauce Quinoa et riz, légumes, sauce poivrons 288 kcal / 1213 kJ	gekochtes Ei mit Kartoffelpüree dazu eine leichte Senfsauce Oeuf dur, purée de pommes de terre 353 kcal / 1474 kJ	Bio Linseneintopf dazu Tofuwienener Lentilles et saucisse de tofu 169 kcal / 708 kJ	Spaghetti mit Sojabolognese und Parmesan Spaghetti bolognaise de soja, parmesan 302 kcal / 1280 kJ	Hamburger vegetarisch mit Kartoffelwedges und Sauerrahmdip Hamburger végétarien, wedges, sauce blanche 539 kcal / 2266 kJ
Dessert frisches Obst jeden Tag	Vanillepudding 70 kcal / 292 kJ Pudding à la vanille	Schokokuchen 165 kcal / 689 kJ Gâteau au chocolat	Bio Pflirsichjoghurt 62 kcal / 260 kJ Yaourth à la pêche	Frisches Obst und Keks 83 kcal / 350 kJ Fruits et petits gâteaux	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker 150 kcal / 628 kJ Yaourth cannelle et sucre

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27Ca Cashewnuss, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Mk Macadamianuss, 27Pa Paranuss, 27Pe Pekannuss, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 32 enthält Lupine

-  Fisch
-  Low Carb
-  vegan
-  Geflügel
-  Rindfleisch
-  vegetarisch
-  Kalb
-  scharf
-  Wild
-  Lamm
-  Schwein

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.