

























Semaine du 28 novembre au 2 décembre

	Mo 28.11.2022	Di 29.11.2022	Mi 30.11.2022	Do 01.12.2022	Fr 02.12.2022
Suppe	Erbсенcremesuppe <small>57 kcal / 236 kJ</small> Soupe de pois 	Bunte Gemüwesticks <small>21 kcal / 87 kJ</small> Bâtonnets de légumes	Gemüsebouillon mit Bio Backerbsen <small>32 kcal / 91 kJ</small> Bouillon de légumes  	Käsesticks(Emmentaler) <small>113 kcal / 471 kJ</small> Fromage 	Kürbiscrcmesuppe <small>29 kcal / 118 kJ</small> Velouté de potiron
Menü 1	Rindergeschnetzelt (Keule), Vollkornnudeln und Broccoli Emincé de boeuf, pâtes complètes, brocoli <small>327 kcal / 1375 kJ</small> 	Tomaten-Cous-cous Schmorgemüse(Karotte, Lauch, Sellerie) Kräuterquark, Baguette Couscous de tomates et légumes, sauce au yaourth, baguette 	Bio Schweingulasch mit Pilzen dazu Vollkornreis Goulasch de porc, champignons, riz complet  	Kartoffeleintopf mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi Laugengebäck Ragoût de pommes de terre, carottes, courgettes <small>158 kcal / 663 kJ</small> courgettes, Bretzel 	Rotbarschfilet(MSC) aus dem Ofen, Quinoareis und Tomaten-Basilikumsauce Filet de sébaste, riz- quinoa, sauce basilic <small>297 kcal / 1254 kJ</small> 
Menü 2 vegetarisch	Vollkornnudeln an Kichererbsengemüse (mit Paprika, Karotte, Zucchini), Currysauce Pâtes complètes, légumes, sauce curry <small>355 kcal / 1492 kJ</small> 	Tomaten-Cous-cous Schmorgemüse(Karotte, Lauch, Sellerie) Kräuterquark, Baguette Couscous de tomates et légumes, sauce au yaourth, baguette 	Bio Gemüseragout dazu Vollkornreis Gratin de légumes, riz complet  	Kartoffeleintopf mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi Laugengebäck Ragoût de pommes de terre, carottes, courgettes <small>0 kcal / 0 kJ</small> courgettes, Bretzel 	Eieromelette mit Reibekäse Vicchykarotten, Quinoareis Omelette, fromage, carottes et riz-quinoa 
Dessert frisches Obst jeden Tag	Kirschjoghurt <small>58 kcal / 245 kJ</small> Yaourth à la cerise	Stracciatellaquark <small>68 kcal / 285 kJ</small> Fromage blanc stracciatella	Frisches Stückobst <small>62 kcal / 258 kJ</small> Fruits	Apfelkuchen mit Mandeln <small>190 kcal / 803 kJ</small> Gâteau aux pommes et amandes	Naturjoghurt mit Walnüssen <small>88 kcal / 368 kJ</small> Yaourth nature, noix

Zusatzstoffe:
3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

- | | | |
|--|---|---|
|  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.