






Speiseplan Mittagessen - 39 / 2019 (23.09 - 29.09.2019)

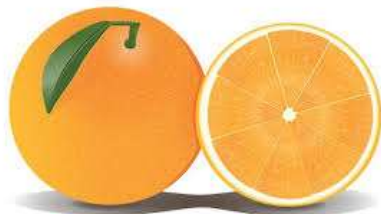
Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Salatbar
Montag 23.09.2019	Hähnchengyros in Sauce, Butterreis, Krautsalat ^{13, 19, 21} KH:75, EW:40, FE:30, kcal:749	./.	Linsen-Karotten-Curry, Butterreis ²¹ KH:104, EW:44, FE:18, kcal:773	
Dienstag 24.09.2019	Bratwurst (Schwein), Kartoffelstampf, Erbsengemüse ^{6, 21} KH:46, EW:34, FE:28, kcal:569	Bratwurst (Rind), Püree, Erbsengemüse ^{6, 21} KH:46, EW:34, FE:28, kcal:569	Gemüselasagne ^{13, 15, 21, 19} KH:73, EW:16, FE:12, kcal:465	
Mittwoch 25.09.2019	Raviolini , Broccoli-Sahne-Sauce, Salat ^{13, 15, 19, 21} KH:137, EW:33, FE:20, kcal:868	./.	./.	
Donnerstag 26.09.2019	Kartoffel - Hackfleischauflauf, Salat ^{19, 21} KH:36, EW:32, FE:38, kcal:619	./.	Kartoffel –Gemüseauflauf,, Salat ^{19, 21} KH:36, EW:32, FE:38, kcal:619	
Freitag 27.09.2019	Italienische Pasta, zwei Saucen, Salat ^{13, 15, 19, 21} KH:137, EW:33, FE:20, kcal:868	./.	./.	

Zusatzstoffe: 13 - Enthält Gluten, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie, 15 - Enthält Ei, 18 - Enthält Soja, 6 - Mit Phosphat
 Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett

*** Änderungen vorbehalten***
 *** Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teichen***



EIFEL



*Grün hinterlegte Produkte sind aus biologischem Anbau DE-ÖKO-006
 Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel*

