

	Mo	10.06.2024	Di	11.06.2024	Mi	12.06.2024	Do	13.06.2024	Fr	14.06.2024
Klassisches Menü	Sahnige Hähnchenpfanne mit Erbsen und Karotten	3/20/20W/26	Geflügel-Currywurst-Topf	1/2/9/26/28/29	Putenschnitzel	20/20W	Nudel-Gemüsepfanne	20/20W	Seelachsfilet Müllerin Art	20W/21
	Naturreis	1	Potatoe Wedges		Rahmerbsen	26	Pomodoro		Broccoligemüse	
			Bohnensalat	9	Salzkartoffeln			3/26/31	Kartoffelpüree	26
	500 kcal/ 2105 kJ/ 14 g Fett/ 6480 mg ges. Fs/ 12960 mg Zucker/ 5980 mg Salz		611 kcal/ 2556 kJ/ 28 g Fett/ 9100 mg ges. Fs/ 22750 mg Zucker/ 4590 mg Salz		305 kcal/ 1286 kJ/ 3 g Fett/ 1720 mg ges. Fs/ 7560 mg Zucker/ 1640 mg Salz		477 kcal/ 2002 kJ/ 16 g Fett/ 7870 mg ges. Fs/ 7680 mg Zucker/ 1520 mg Salz		297 kcal/ 1246 kJ/ 8 g Fett/ 2260 mg ges. Fs/ 4790 mg Zucker/ 1690 mg Salz	
Vegetarisches Menü	Italienische Gemüsesuppe	3	Mexikanische Kartoffel-	28	Gemüseschnitzel	20/20H/20W	Quarkkeulchen	20/20W/23/26	Spätzle-Gemüsepfanne	20W/23/25/28/29
	Reisnudeln	20/20W	Gemüse-Pfanne	28	Käsesauce	1/8/26	Heidelbeersauce		heller Kräutersauce	20/20W/26
			Salzkartoffeln							
	263 kcal/ 1108 kJ/ 4 g Fett/ 620 mg ges. Fs/ 9100 mg Zucker/ 3400 mg Salz		126 kcal/ 529 kJ/ 1 g Fett/ 220 mg ges. Fs/ 5200 mg Zucker/ 2420 mg Salz		450 kcal/ 1889 kJ/ 14 g Fett/ 3430 mg ges. Fs/ 7350 mg Zucker/ 2200 mg Salz		229 kcal/ 961 kJ/ 6 g Fett/ 610 mg ges. Fs/ 16380 mg Zucker/ 720 mg Salz		206 kcal/ 870 kJ/ 4 g Fett/ 1620 mg ges. Fs/ 8930 mg Zucker/ 3280 mg Salz	
Dessert	Pfirsichkompott		Vanille-Joghurtspeise	26	Obstcocktail K&S	1/3	Frisches Obst		Eisbecher 1	1/26
		30 kcal/ 129 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 6400 mg Zucker/ 0 mg Salz		96 kcal/ 403 kJ/ 3 g Fett/ 2260 mg ges. Fs/ 11920 mg Zucker/ 130 mg Salz		67 kcal/ 283 kJ/ 0 g Fett/ 60 mg ges. Fs/ 14400 mg Zucker/ 10 mg Salz		73 kcal/ 305 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 12320 mg Zucker/ 0 mg Salz		144 kcal/ 605 kJ/ 6 g Fett/ 5520 mg ges. Fs/ 16800 mg Zucker/ 80 mg Salz

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite



Ente



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Rind



Vegan



Geflügel



Schwein



Kaninchen



Wild

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.