

## Speiseplan

	Mo 25.11.2024	Di 26.11.2024	Mi 27.11.2024	Do 28.11.2024	Fr 29.11.2024
<b>Klassisches Menü</b>	<p>"Aschenputtel-Suppe" <span style="float: right;">2/3/8/28</span></p> <p>Würstcheneinlage <span style="float: right;">2/3/8</span></p> <p>1/2 Brötchen <span style="float: right;">20/20W</span></p> <p><small>Brennwert1825 kJ - 437 kcal - 21,9 g Fett - davon 6,1 g gesättigte Fettsäuren - 36,4 g Kohlenhydrate - davon 6,8 g</small></p>	<p>Spaghetti alla Carbonara <span style="float: right;">2/3/5/8/20/20W/23/26</span></p> <p>Karottensalat <span style="float: right;">2/3/5/8/20/20W/23/26</span></p> <p><small>Brennwert2002 kJ - 475 kcal - 10,1 g Fett - davon 3,8 g gesättigte Fettsäuren - 72,3 g Kohlenhydrate - davon 17 g</small></p>	<p>Gebratenes-Hähnchenbrustfilet</p> <p>Butterreis <span style="float: right;">26</span></p> <p>Curry-Sahnesauce <span style="float: right;">26</span></p> <p><small>#BEZUG!</small></p>	<p>Cevapcici vom Rind <span style="float: right;">20/20W/23/29</span></p> <p>Tzatziki <span style="float: right;">26</span></p> <p>Konfettireis <span style="float: right;">28</span></p> <p><small>Brennwert1513 kJ - 361 kcal - 14,9 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 33,3 g Kohlenhydrate - davon 6,1 g</small></p>	<p>Paniertes Fischfilet <span style="float: right;">20/20W/21/26/29</span></p> <p>Broccoli-Rahm</p> <p>Salzkartoffeln <span style="float: right;">3/20/20W/26/29</span></p> <p><small>Brennwert1581 kJ - 377 kcal - 12,5 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 47,5 g Kohlenhydrate - davon 4,7 g Zucker - 17,6 g</small></p>
<b>Vegetarisches Menü</b>	<p>"Aschenputtel-Suppe" <span style="float: right;">2/3/8/28</span></p> <p>(Gemüse, Kartoffeln, braune Linsen, Tomaten) <span style="float: right;">2/3/8/28</span></p> <p>1/2 Brötchen <span style="float: right;">20/20W</span></p> <p><small>Brennwert1360 kJ - 325 kcal - 12,3 g Fett - davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren - 36,3 g Kohlenhydrate - davon 6,6 g</small></p>	<p>Cappelletti <span style="float: right;">20/20W/26</span></p> <p>Frischkäsesauce <span style="float: right;">26</span></p> <p>Karottensalat</p> <p><small>Brennwert2400 kJ - 570 kcal - 14,1 g Fett - davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren - 89,9 g Kohlenhydrate - davon 21 g</small></p>	<p>Asiatische Gemüse-Reis-Pfanne <span style="float: right;">20/23/25/31</span></p> <p>Curry-Sahnesauce <span style="float: right;">2/20/20W/22/25/26</span></p> <p><small>Brennwert2516 kJ - 599 kcal - 23 g Fett - davon 17 g gesättigte Fettsäuren - 81,7 g Kohlenhydrate - davon 33,1 g Zucker - 13,1</small></p>	<p>Gebackener Blumenkohl <span style="float: right;">20/20W/23</span></p> <p>Kräutersauce <span style="float: right;">20/20W/26</span></p> <p>Salzkartoffeln</p> <p><small>Brennwert1767 kJ - 423 kcal - 19,1 g Fett - davon 3,7 g gesättigte Fettsäuren - 52,5 g Kohlenhydrate - davon 7,4 g</small></p>	<p>Gnocchi-Gemüsepfanne <span style="float: right;">23</span></p> <p>Kräuterquark <span style="float: right;">26</span></p> <p><small>Brennwert1049 kJ - 249 kcal - 4,7 g Fett - davon 0,9 g gesättigte Fettsäuren - 37,6 g Kohlenhydrate - davon 6,4 g Zucker - 11 g</small></p>
<b>Dessert</b>	<p>Frisches Obst</p> <p><small>Brennwert19 kJ - 5 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0,9 g Kohlenhydrate - davon 0,9 g Zucker - 0,1 g</small></p>	<p>Götterspeise</p> <p><small>Brennwert214 kJ - 50 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 10,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 1,4 g</small></p>	<p>Fruchtquark <span style="float: right;">1/26</span></p> <p><small>Brennwert503 kJ - 120 kcal - 4,2 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 14,1 g Kohlenhydrate - davon 12,8 g Zucker - 5,7 g</small></p>	<p>Apfelkompott <span style="float: right;">3</span></p> <p><small>Brennwert346 kJ - 82 kcal - 0,3 g Fett - davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren - 18 g Kohlenhydrate - davon 16 g Zucker - 0,3 g</small></p>	<p>Eisbecher <span style="float: right;">1/26</span></p> <p><small>Brennwert605 kJ - 144 kcal - 6,2 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 20 g Kohlenhydrate - davon 16,8 g Zucker - 2,2 g</small></p>

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingungen** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen.