Speiseplan Mittagessen - 25 / 2025 (16.06 - 22.06.2025)

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch	Dessert
Montag 16.06.2025	Rinderbolognese, Reis, Rote Bete 12, 21, 22 KH:59, EW:33, FE:39, kcal:734	./.	Linsenbolognese, Reis, Rote Bete 19,21 KH:104, EW:44, FE:18, kcal:773	Obst KH:14, EW:0, FE:0, kcal:61
Dienstag 17.06.2025	Erbseneintopf mit Wursteinlage (Pute), Weizenmischbrot 6, 13 KH:77, EW:39, FE:31, kcal:745	./.	./.	Schokopudding 19 KH:17, EW:4, FE:1, kcal:95
Mittwoch 18.06.2025	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahmsauce, Nudeln, Salat 13, 15, 19, 21 KH:73, EW:44, FE:29, kcal:742	./.	Spätzle-Gemüseauflauf, Salat 13, 15, 19, 21 KH:62, EW:32, FE:29, kcal:630	Obst KH:14, EW:1, FE:0, kcal:57
Donnerstag 19.06.2025	./.	./.	./.	./.
Freitag 20.06.2025	./.	./.	./.	./.

Zusatzstoffe: 6 - Mit Phosphat,12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf *** Änderungen vorbehalten ***

Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett *** Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teilchen ***

TNC-COC-44 297 101706 Ein Teil unseres Sortiments ist MSC-zertifiziert. Bitte achten Sie auf das blaue Ökosiegel. Mehr Information www.msc.org/de

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

ORGAINVENT Herkunft mit System

***Grün hinterlege Produkte sind* aus biologischem Anbau DE-ÖKO-006**

Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel

STREIT CATERING