



# VielfaltMenü

48. Woche 25.11. - 01.12.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SALATBAR</b>	Eisbergsalat mit Tomaten und American Dressing Energie pro Portion: 164 kJ, 39 kcal	Karottensticks mit Kräuterschmand (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 381 kJ, 91 kcal	Rote Bete-Apfel-Salat (5) Energie pro Portion: 330 kJ, 79 kcal	Bunter gemischter Salat mit Essig-Öl-Dressing (1, 2, 3, 5, 7, uw, aw, ae, am, bm) Energie pro Portion: 87 kJ, 21 kcal	Weißkraut Paprika Salat (3, au) Energie pro Portion: 369 kJ, 89 kcal
<b>VORSPEISE KALT</b>	Hähnchenbruststreifen süß-sauer mit Ananas Energie pro Portion: 1028 kJ, 244 kcal	Pfefferbeißer mit Cornichons Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Mix aus Schinken und Käse (1, 2, 3, 5, 7, uw, aw, ae, am, bm) Energie pro Portion: 500 kJ, 120 kcal	Thunfischstücken mit Kirschtomaten (af) Energie pro Portion: 434 kJ, 102 kcal	Geflügelmousse mit Laugenkräcker (uw, aw, nr) Energie pro Portion: 1759 kJ, 423 kcal
<b>VORSPEISE WARM</b>	Buchstabennudelsuppe mit Karottenwürfel (uw, aw, ae, bc) Energie pro Portion: 307 kJ, 73 kcal	Selleriecremesuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 560 kJ, 135 kcal	Spinatcremesuppe aus Blattspinat (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 949 kJ, 227 kcal	Paprikacremesuppe (uw, aw, am, bc) Energie pro Portion: 603 kJ, 145 kcal	lauwarmer Zwiebelkuchen (uw, aw, ae, bc) Energie pro Portion: 1412 kJ, 337 kcal
<b>MENÜ I</b>	Rindergeschnetzeltes in Rahm mit Gewürzgurke, Senf und Schalotten und Reis (5, uw, aw, gb, am, bc, ay, R) Energie pro Portion: 1773 kJ, 420 kcal	Hachi Parmentier - französischer Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch (3, uw, aw, bc, au) Energie pro Portion: 677 kJ, 160 kcal	Schweinebraten, Butterkartoffeln, grüne bohnen (3, bm, au) Energie pro Portion: 3692 kJ, 881 kcal	Geschnetzeltes von der Pute "Zürcher Art", mit Champignons und frischer Petersilie, Broccoligemüse, Bandnudeln (3, uw, aw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1020 kJ, 244 kcal	gebackenes Fischstäbchen aus Seelachsfilet, Remoulade, reis, Erbsen (1, 3, 5, uw, aw, nr, gb, go, ae, af, am, bm) Energie pro Portion: 1945 kJ, 464 kcal
<b>MENÜ II</b>	mit Frischkäse gefüllte Karoffeltasche auf Ratatouille (am) Energie pro Portion: 1115 kJ, 267 kcal	vegetarische Krautwickel mit Tomatenreis, Rahmsöße, Karotten (uw, aw, bc) Energie pro Portion: 786 kJ, 190 kcal	Nudel-gemüse-Auflauf (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1257 kJ, 300 kcal	Rührei mit Spinat und hausgemachtem Kartoffelbrei (uw, aw, ae, am, bc) Energie pro Portion: 1054 kJ, 251 kcal	gebratenes Wokgemüse mit Mienudeln (uw, aw, bc, bm) Energie pro Portion: 817 kJ, 198 kcal
<b>KÄSEAUSSWAHL</b>	körniger Frischkäse auf Tomatenbeet mit frischem Basilikum Energie pro Portion: 880 kJ, 212 kcal	Winzerkäsecreme mit Gurkentaler (3, au) Energie pro Portion: 681 kJ, 163 kcal	Fetaecken mit Olivencreme (am) Energie pro Portion: 11170 kJ, 2690 kcal	Münsterkäse mit Kümmel (am) Energie pro Portion: 1756 kJ, 423 kcal	Die lachende Kuh mit Salzgebäck Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal
<b>DESSERT</b>	Naturjoghurt mit Honig (am) Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Naturjoghurt mit Honig (am) Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Naturjoghurt mit Honig (am) Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Naturjoghurt mit Honig (am) Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal	Naturjoghurt mit Honig (am) Energie pro Portion: 419 kJ, 100 kcal
	Joghurt mit Banane und Müsli (uw, aw, gb, go) Energie pro Portion: 934 kJ, 222 kcal	Quark mit Heidelbeeren (8, am) Energie pro Portion: 919 kJ, 219 kcal	griechischer Joghurt mit Walnüssen (am) Energie pro Portion: 715 kJ, 172 kcal	Mini-Donut (uw, aw, am, ay) Energie pro Portion: 385 kJ, 92 kcal	Schokojoghurt (am) Energie pro Portion: 524 kJ, 125 kcal
<b>OBST</b>	Apfel (8) Energie pro Portion: 255 kJ, 61 kcal	Clementine Energie pro Portion: 192 kJ, 46 kcal	Birne Energie pro Portion: 327 kJ, 78 kcal	Banane Energie pro Portion: 562 kJ, 135 kcal	Kiwi Energie pro Portion: 182 kJ, 43 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten. Zu jeder Mahlzeit gibt es ein Getränk (Trinkwasser, kalter Früchtetee mit 2% Honig).

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie auf unserem Aushang.