Speiseplan Mittagessen - 46 / 2026 (09.11 - 15.11.2026)

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 09.11.2026	Fischfilet, Püree, Erbsen-Möhrengemüse [16, 19, 21, 25] KH:49, EW:37, FE:19, kcal:501	./.	Gemüsefrikadelle, Püree, Erbsen -Möhrengemüse [19,21] KH:75, EW:26, FE:32, kcal:660
Dienstag 10.11.2026	Kartoffelsuppe, Pfannkuchen, Brot [13,15, 19, 21] KH:79, EW:14, FE:36, kcal:706	./.	./.
Mittwoch 11.11.2026	Hähnchenklopse, Tomatensauce, Bio-Reis, Salat [13, 19, 21,22] KH:69, EW:32, FE:47, kcal:844	./.	Veg. Klopse, Tomatensauce, Bio-Reis, Salat [13, 19, 21,22] KH:53, EW:18, FE:48, kcal:687
Donnerstag 12.11.2026	Pasta, Bio-Broccolisauce, Gurkensalat [13, 15, 19,21,22] KH:52, EW:11, FE:15, kcal:387	./.	./.
Freitag 13.11.2026	Schupfnudelpfanne mit Rahmgemüse, Rote Bete [12, 15, 13, 19,21] KH:53, EW:17, FE:30, kcal:557	./.	./.

Zusatzstoffe: 12 - Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie, 25 - Enthält Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett

*** Änderungen vorbehalten***

****** Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teilchen******

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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

EIFEL

***Grün hinterlege Produkte sind* aus biologischem Anbau DE-ÖKO006**

Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel

STREIT CATERING