

## Speiseplan Mittagessen - 19 / 2022 (09.05 - 15.05.2022)

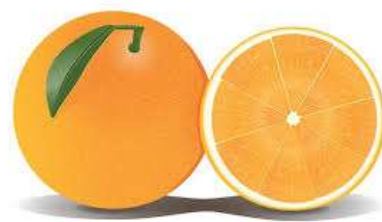
Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
<b>Montag</b> 09.05.2022	Hühnerfrikassee, Vollkornreis, Erbsengemüse <sup>21</sup> KH:74, EW:41, FE:37, kcal:813	./.	Gemüsefrikadelle, Zucchiniragout, Vollkornreis <sup>13,18, 21</sup> KH:119, EW:21, FE:16, kcal:713
<b>Dienstag</b> 10.05.2022	Ravioli, Tomatensauce, Salat <sup>13, 15, 19,21</sup> KH:133, EW:27, FE:20, kcal:819	./.	
<b>Mittwoch</b> 11.05.2022	Backfisch, Spinat, Püree <sup>13, 16, 21</sup> KH:49, EW:26, FE:25, kcal:525	./.	Gemüselasagne <sup>13, 15, 19, 21</sup> KH:55, EW:16, FE:27, kcal:498
<b>Donnerstag</b> 12.05.2022	Köttbullar (Schwein), Kartoffelstampf (RE), Preiselbeere-Rahmsauce, Salat <sup>13, 15,19,21</sup> KH:32, EW:25, FE:75, kcal:890	Veg. Bällchen, Kartoffelstampf (RE), Preiselbeere-Rahmsauce, Salat <sup>13, 15,18,19,21</sup> KH:39, EW:25, FE:35, kcal:880	Veg. Bällchen, Kartoffelstampf (RE), Preiselbeere-Rahmsauce, Salat <sup>13, 15,18,19,21</sup> KH:39, EW:25, FE:35, kcal:880

Zusatzstoffe: 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 18-Enthält Soja, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie  
 Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett

\*\*\* Änderungen vorbehalten \*\*\*  
 \*\*\* Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teilchen \*\*\*



**EIFEL**



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

**Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel**

