Speiseplan Mittagessen - 3 / 2017 (16.01 - 22.01.2017)

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 16.01.2017	Paniertes Fischfilet mit Kartoffel-Sahnepüree, Rahmspinat ^{13, 16, 21} KH:49, EW:26, FE:25, kcal:525	./.	Sesamschnitzel, Kartoffel-Sahnepüree, Rahmspinat ^{13, 15, 21} KH:54, EW:24, FE:33, kcal:601
Dienstag 17.01.2017	Cremige Schupfnudel-Pfanne mit Gemüse, Rohkostsalat ^{13, 19} KH:52, EW:16, FE:27, kcal:521	./.	./.
Mittwoch 18.01.2017	Gebratene Hackfleischbällchen v. Schwein, (Regionalmarke Eifel) Rahmsauce, Salzkartoffeln, buntes Saisongemüse ^{13, 15, 21} KH:41, EW:18, FE:22, kcal:475	Gebratene Hackfleischbällchen v. Rind, (Regionalmarke Eifel) Rahmsauce, Salzkartoffeln, buntes Saisongemüse 13, 15, 21 KH:39, EW:16, FE:19, kcal:440	Gebratene Vegetarische Klopse, Rahmsauce , Salzkartoffeln, buntes Saisongemüse ^{13, 15, 18, 19, 21} KH:41, EW:11, FE:10, kcal:312
Donnerstag 19.01.2017	Saftiges Hähnchencurry mit Vollkornreis, Salat 13, 21 KH:55, EW:36, FE:11, kcal:481	./.	Mariniertes Tofuragout mit Gemüse, Vollkornreis, Salat ^{18,} 19, 21 KH:10, EW:22, FE:20, kcal:305
Freitag 20.01.2017	Maccaroni mit Bio-Gemüsebolognese 13, 15, 21 KH:73, EW:16, FE:12, kcal:465	./.	./.

Zusatzstoffe: 13 - Enthält Gluten, 16 - Enthält Fisch, 19 - Enthält Milch / Laktose, 21 - Enthält Sellerie, 15 - Enthält Ei, 18 - Enthält Soja

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

*Grün hinterlegte Gerichte sind Bio-Produkte bzw. Eifelfleisch**

*** Änderungen Vorbehalten *** *** Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teilchen *** Streit CATERING GMBH

TNC-COC-44 297 101706 Ein Teil unseres

EERITFIZIERTE
MACHHAITIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de

das blaue Okosiegel
Mehr Information
www.msc.org/de



U-ZERTIFIZIERUNG DE RP 2302

BERNKASTELERSTR. 67-69/ 54518 OSANN

