Speiseplan Mittagessen - 44 / 2026 (26.10 - 01.11.2026)

Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 26.10.2026	Chili con Carne, Bio-Reis, Rote Bete [12, 13, 21, 22] KH:63, EW:34, FE:41, kcal:778	./.	Chili sin Carne, Bio-Reis, Rote Bete [12, 13, 19, 21] KH:80, EW:22, FE:22, kcal:620
Dienstag 27.10.2026	Rigatoni, Bio-Tomatensauce, Salat [13, 15, 19, 21,22] KH:63, EW:13, FE:22, kcal:510	./.	./.
Mittwoch 28.10.2026	Currywurst (Hähnchen), Kartoffelpüree, Gurkensalat [6, 19,21,22] KH:40, EW:14, FE:22, kcal:419	./.	Käsespätzle, Salat [13, 15, 19,21,22] KH:55, EW:37, FE:39, kcal:716
Donnerstag 29.10.2026	Kartoffel - Gemüseauflauf [19,21] KH:27, EW:24, FE:22, kcal:396	./.	./.

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, 25 - Enthält Schwefeldioxid und Sulfite
Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett

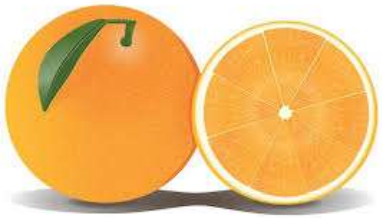
*** Änderungen vorbehalten***

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

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

EIFEL

BIO nach EG-Öko-Verordnung



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

Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel

STREIT CATERING