Kruck Schlemmer Service GmbH
Telefon: 0221/53 99 57 88
Fax: 0221/53 99 48 66
E-Mail: info@schlemmerservice.de
Webseite: www.schlemmerservice.de

Speiseplan vom 25.01.2027 bis 29.01.2027 KW04

	Montag 25.01.2027	Dienstag 26.01.2027	Mittwoch 27.01.2027	Donnerstag 28.01.2027	Freitag 29.01.2027
Menü 1	Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Erbsen "natur" [kcal: 83]	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GE, GG, ML, WZ / 2 / kcal: 230]	Kartoffelcremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [GG, ML, SL, WZ / kcal: 51] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250]	Spätzle [EI, GG, WZ / kcal: 138] Champignonrahmsauce [GG, ML, SU, WZ / 12 / kcal: 22] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2 / kcal: 102]	Gemüseschnitzel [DI, GG, HF, WZ / kcal: 191] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 74] Rahmspinat [GG, ML, WZ / kcal: 67]
Menü 2	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [FI, GG, ML, SE, WZ / 7 / kcal: 82] Vollkornreis [kcal: 106]	- [kcal: 0]	3 Eierpfannkuchen [EI, GG, ML, WZ / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68]	Nudelgratin mit Mozzarella überbacken [EI, GG, ML, WZ / kcal: 168] Brechbohnen "natur" [kcal: 33]	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [EI, GG, ML, SE, WZ / kcal: 144] Rotkohl-Weißkohl-Salat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 43]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Kräutersauce [GG, ML, WZ / kcal: 66] Salat [kcal: 11] Dressing [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2, 7 / kcal: 105]	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Süß-saure Sauce mit Sesam [GG, SE, SM, SU, WZ / 2, 7 / kcal: 98] Salat [kcal: 11] Dressing [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2, 7 / kcal: 105]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Brokkolirahmsauce [GG, ML, WZ / kcal: 27] Salat [kcal: 11] Dressing [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2, 7 / kcal: 105]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Paprikarahmsauce [GG, ML, WZ / kcal: 55] Salat [kcal: 11] Dressing [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 2, 7 / kcal: 105]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (°und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken", 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat", 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ..." (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen**.

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

vegetarisch
mit Geflügelfleisch
mit Rindfleisch
mit Fisch
Kaltgericht
Aktionsmenü