

Speiseplan August

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.08. - 07.08.2026	SK3	Hausgemachte Gemüsebällchen mit Paprikasoße & Reis (V, bc)	Kichererbsen-Spirelli mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am)	Bratwurst mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei (G, bc, bm, 3)	Putenbraten in Soße, Brokkoli & Kartoffelklößen (G)	Tomaten-Reis-Eintopf mit Reisbrot (V, bc, nl)
		Energie pro Portion: 1713 kJ, 411 kcal	Energie pro Portion: 782 kJ, 191 kcal	Energie pro Portion: 2636 kJ, 636 kcal	Energie pro Portion: 1447 kJ, 351 kcal	Energie pro Portion: 1099 kJ, 272 kcal
10.08. - 13.08.2026	SK3	Gemüsebolognese mit Mais-Spaghetti & Reibekäse (V, am)	Blumenkohl in heller Soße & Salzkartoffeln (V)	Hähnchenbrustfilet in Soße, Rotkraut & Salzkartoffeln (G, au, 3)	Reis Pfanne mit Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren) & Paprikasoße (V, au)	Seelachswürfel in Soße "Spreewälder Art" mit Sellerie, Möhren, Lauch & Salzkartoffeln (F, af, bc, 5)
		Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 843 kJ, 201 kcal	Energie pro Portion: 1465 kJ, 355 kcal	Energie pro Portion: 1435 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 965 kJ, 232 kcal

VielfaltMenü GmbH
Servicecenter Wolfen
Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
Tel.: (03494) 6694400 Mail: servicecenter@vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:	Telefonnummer:
Kundennummer:	Datum / Unterschrift:

Legende: Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 – mit Phosphat, 8 – gewachst, 15 – mit Natriumpökelsalz, 17 – mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 23 – mit Knoblauch; Allergene: aw – enthält glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw – enthält Weizen*, nr – enthält Roggen*, gb – enthält Gerste*, go – enthält Hafer*, gs – enthält Dinkel*, gk – enthält Kamut*, ax – enthält Hybridstämme*, ac – enthält Krebstiere*, ae – enthält Eier*, af – enthält Fische*, ap – enthält Erdnüsse*, ay – enthält Sojabohnen*, am – enthält Milch*, an – enthält Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa – enthält Mandeln*, sh – enthält Haselnüsse*, sw – enthält Walnüsse, sc – enthält Kaschunüsse*, sp – enthält Pecannüsse*, sr – enthält Paranüsse*, st – enthält Pistazien*, sm – enthält Macadamianüsse*, sq – enthält Queenslandnüsse*, bc – enthält Sellerie*, bm – enthält Senf*, as – enthält Sesam*, au – enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl – enthält Lupinen*, um – enthält Weichtiere*; Sonstiges: S – Schweinefleisch, R – Rindfleisch, F – Fisch, G – Geflügel, Kursiv – vegetarisch / ovo-lacto-vegetabil; *und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan August

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
17.08. - 21.08.2026	SK3	Hähnchenfleischstreifen auf asiatischer Gemüsepfanne & Basmatireis (G, bc, bm)	Quinoa-Erbсен-Frikadelle mit Petersiliensoße & Reis (V)	Chili con Carne mit roten Bohnen, Maiskörner & Paprika (R)	Karotten-Zucchini-Ragout in heller Soße mit Gartenkräutern & Langkornreis (V)	Rote Linsen Nudeln mit Spinatsoße & Reibekäse (V, am)
		Energie pro Portion: 1649 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1868 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 1574 kJ, 381 kcal	Energie pro Portion: 1351 kJ, 323 kcal	Energie pro Portion: 667 kJ, 165 kcal
24.08. - 28.08.2026	SK3	Putengulasch mit Mischgemüse & Salzkartoffeln (G)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Möhren, Paprika, Mais & Schnittlauchsoße (V)	Milchreis mit & Zucker-Zimt (V, am)	Vegetarische Krautnudeln (Mais-Penne mit Schmorkohlsoße) (V, au)	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln, Möhren, Blatt Petersilie & Reisbrot (V, bc, nl)
		Energie pro Portion: 1407 kJ, 338 kcal	Energie pro Portion: 1641 kJ, 394 kcal	Energie pro Portion: 1978 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1777 kJ, 424 kcal	Energie pro Portion: 919 kJ, 226 kcal
31.08. - 07.08.2026	SK3	Grüne Erbsen Nudeln mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am)				
		Energie pro Portion: 782 kJ, 191 kcal				