

Speiseplan September

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.09. - 05.09.2025	SK3	Gemüsebolognese mit Mais-Spaghetti & Reibekäse (V, am) Rohkost	Blumenkohl in heller Soße & Salzkartoffeln (V) Obst	Hähnchenbrustfilet in Soße, Rotkraut & Salzkartoffeln (G, au, 3)	Geflügelfleischkäse mit Soße, Mischgemüse (Karotten, Erbsen) & Kartoffelbrei (G, bc, 2, 3, 7)	Milchreis mit Zucker-Zimt & heißer Erdbeersoße (V, am)
		Energie pro Portion: 2302 kJ, 550 kcal	Energie pro Portion: 872 kJ, 211 kcal	Energie pro Portion: 1465 kJ, 355 kcal	Energie pro Portion: 1614 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1754 kJ, 418 kcal
08.09. - 12.09.2025	SK3	Hähnchenfleischstreifen auf asiatischer Gemüsepfanne & Basmatireis (G, bc, bm)	Geflügelbratwurst mit Soße, Sauerkraut & Kartoffelbrei (G)	Chili con Carne mit roten Bohnen, Maiskörner & Paprika (R, 3) Apfelmus	Karotten-Zucchini-Ragout in heller Soße mit Gartenkräutern & Langkornreis (V) Obst	Rote Linsen Nudeln mit Spinatsoße & Reibekäse (V, am) Rohkost
		Energie pro Portion: 1671 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 2505 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 1774 kJ, 428 kcal	Energie pro Portion: 1370 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 719 kJ, 178 kcal

VielfaltMenü GmbH
Servicecenter Wolfen
Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
Tel.: (03494) 6694400 Fax: (03494) 6694410

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 Nitritpökelsalz, 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 September

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
15.09. - 19.09.2025	SK3	Putengulasch mit Mischgemüse & Salzkartoffeln (G)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Möhren, Paprika, Mais & Schnittlauchsoße (V) Obst	Cevapcici mit Bratensoße & Kartoffelpüree (R, bm) Rohkost	Vegetarische Krautnudeln (Mais-Penne mit Schmorkohlsoße) (V) Obst	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Blattpetersilie & Reisbrot (V, am, bc, nl) Schokopudding
		Energie pro Portion: 1258 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 1690 kJ, 406 kcal	Energie pro Portion: 1725 kJ, 417 kcal	Energie pro Portion: 1778 kJ, 424 kcal	Energie pro Portion: 1248 kJ, 304 kcal
22.09. - 26.09.2025	SK3	Grüne Erbsen Nudeln mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am) Rohkost	Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V, am)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G) Rohkost	Rindergulasch mit Rotkohl & Kartoffelklößen (R, au, 3)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln (V, ae, am)
		Energie pro Portion: 812 kJ, 198 kcal	Energie pro Portion: 2192 kJ, 522 kcal	Energie pro Portion: 1638 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 1250 kJ, 301 kcal
29.09. - 30.09.2025	SK3	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese vom Rind & Mais-Spaghetti (R) Rohkost	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)			
		Energie pro Portion: 2421 kJ, 577 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 327 kcal			

Speiseplan August

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.08.2025	SK3					Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Blattpetersilie & Reisbrot (V, am, bc, nl) Schokopudding
						Energie pro Portion: 1248 kJ, 304 kcal
04.08.2025 - 08.08.2025	SK3	Grüne Erbsen Nudeln mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am) Rohkost	Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V, am)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G) Rohkost	Rindergulasch mit Rotkohl & Kartoffelklößen (R, au, 3)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln (V, ae, am)
		Energie pro Portion: 812 kJ, 198 kcal	Energie pro Portion: 2192 kJ, 522 kcal	Energie pro Portion: 1638 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 2004 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 1250 kJ, 301 kcal

VielfaltMenü GmbH
Servicecenter Wolfen
Sonnenallee 17-21, 06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
Tel.: (03494) 6694400 Fax: (03494) 6694410

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
11.08.2025 - 15.08.2025	SK3	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese vom Rind & Mais-Spaghetti (R) Rohkost	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)	Polenta Medaillon mit Schokoladen-Kokossoße (V) Obst	Gemüseeeintopf mit Weißkohl, Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln & Reisbrot (V, am, nl) Vanillepudding	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, Erbsen & Kartoffelpüree (F, af)
		Energie pro Portion: 2421 kJ, 577 kcal	Energie pro Portion: 1355 kJ, 327 kcal	Energie pro Portion: 3050 kJ, 733 kcal	Energie pro Portion: 1407 kJ, 343 kcal	Energie pro Portion: 1435 kJ, 347 kcal
18.08.2025 - 22.08.2025	SK3	Ragout vom Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln (V) Obst	Rindfleischbratling in Soße, Grüne Bohnen & Kartoffelbrei (R, bm)	Grüne Erbsen Nudeln mit Geflügeljagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße (G, 2, 3, 7) Rohkost	Kartoffelsüppchen mit Geflügelwiener, Möhren, Sellerie & Lauch (G, bc, 2, 3, 7) Ananaskompott	Kartoffel-Röstitaler mit Apfelmus & Zucker (V, 3)
		Energie pro Portion: 876 kJ, 212 kcal	Energie pro Portion: 2191 kJ, 531 kcal	Energie pro Portion: 961 kJ, 233 kcal	Energie pro Portion: 1505 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 4354 kJ, 1045 kcal
25.08.2025 - 29.08.2025	SK3	Hausgemachte Gemüsebällchen mit Paprikasoße & Reis (V, bc) Obst	Kichererbsen-Spirelli mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am) Rohkost	Bratwurst mit fruchtiger Ketchup-Curry-Soße & Kartoffelbrei (G, bc, bm, 3)	Putenbraten in Soße, Brokkoli & Kartoffelklößen (G)	Tomaten-Reis-Eintopf mit Reisbrot (V, am, bc, nl) Vanillepudding
		Energie pro Portion: 1712 kJ, 411 kcal	Energie pro Portion: 855 kJ, 209 kcal	Energie pro Portion: 2646 kJ, 638 kcal	Energie pro Portion: 1448 kJ, 351 kcal	Energie pro Portion: 1441 kJ, 352 kcal