

Speiseplan Juni

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.06.2025 - 06.06.2025	SK3	Eieromelett auf buntem Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten) in heller Soße & Salzkartoffeln (V, ae, am) Obst	Geflügelbratwurst mit Soße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (G)	Kartoffel-Rösti-Ecken mit Apfelmus & Zucker (V, 3)	Gebratene Geflügeljagdwurstscheibe mit Tomatensoße & Mais-Spirelli (G)	Seelachsfilet in Petersiliensoße, Erbsen-Mais-Gemüse & Kartoffelpüree (F, af)
		Energie pro Portion: 1258 kJ, 302 kcal	Energie pro Portion: 2531 kJ, 614 kcal	Energie pro Portion: 3543 kJ, 849 kcal	Energie pro Portion: 1658 kJ, 396 kcal	Energie pro Portion: 1335 kJ, 323 kcal
09.06.2025 - 13.06.2025	SK3	Feiertag	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Möhren, Paprika, Mais & Schnittlauchsoße (V) Birnenkompott	Milchreis mit Zucker-Zimt (V, am, 3) Apfel-Himbeermus	Hähnchenbrust, Soße, Fingermöhren & Salzkartoffeln (G)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Blattpetersilie & Reisbrot (V, bc, nl) Obst
			Energie pro Portion: 1860 kJ, 447 kcal	Energie pro Portion: 2212 kJ, 526 kcal	Energie pro Portion: 1460 kJ, 354 kcal	Energie pro Portion: 898 kJ, 222 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 Juni

SK 3 - Glutenfreie Kost

Wo	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
16.06.2025 - 20.06.2025	SK3	Mais-Penne mit Tomatensoße & Reibekäse (V, am) Rohkost Gurke	Mais-Grießbrei mit heißen Kirschen & Zucker-Zimt (V, am)	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen & Reis (G) Rohkost Möhre	Linsen-Gemüse-Ragout mit Tomate & Reis (V) Obst	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln (V, ae, am)
		Energie pro Portion: 2153 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 2172 kJ, 518 kcal	Energie pro Portion: 1637 kJ, 391 kcal	Energie pro Portion: 1681 kJ, 402 kcal	Energie pro Portion: 1250 kJ, 301 kcal
23.06.2025 - 27.06.2025	SK3	Kartoffelröstinchen zu Gebundenem Gemüse aus Blumenkohl, Brokkoli & Karotten (V) Obst	Hähnchenbrustfilet mit Soße, Möhren & Salzkartoffeln (G)	Geflügelbratwurst mit Soße, Sauerkraut & Kartoffelbrei (G)	Gemüseeeintopf mit Weißkohl, Bohnen, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Kartoffeln & Reisbrot (V, am, nl) Schokopudding	Gedünstetes Seelachsfilet in Dillsoße, Erbsen & Kartoffelpüree (F, af)
		Energie pro Portion: 2795 kJ, 674 kcal	Energie pro Portion: 1380 kJ, 334 kcal	Energie pro Portion: 2531 kJ, 614 kcal	Energie pro Portion: 1416 kJ, 345 kcal	Energie pro Portion: 1432 kJ, 347 kcal
30.06.2025	SK3	Ragout vom Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln (V) Obst				
		Energie pro Portion: 889 kJ, 215 kcal				