

SPEISENPLAN 07.07-11.07

Hoheisels
GASTRONOMIE

Alle Nährwertangaben sind ca. Angaben und basieren auf den Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung von der DGE und dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft.

Wochenhighlights

Täglich frisch zubereitet	MENSA VITAL NACH DGE	FLEISCH & MEER	
MONTAG	Bio Vollkornpasta mit Zucchini-Soße Vegetarisch, Allergene: a, g 417 kcal/1745 kJ, 30,7 g E, 13,4 g F, 47,2 g KH	Gegrillte Hähnchenbrust auf italienischem Gemüse, dazu Bio Reis Huhn, Allergene: - 519 kcal/2177 kJ, 35,5 g E, 15,9 g F, 66,4 g KH	Kleine Pellkartoffeln mit Quark vegetarisch, Allergene: g
DIENSTAG	Tortellini mit Brokkoli und Käsesoße Vegetarisch, Allergene: a, g 594 kcal, 27.3 g E, 19.4 g F, 79.9 g KH	Hähnchencurry mit frischem Gemüse auf Bio Reis Huhn, Allergene: f 715 kcal/ 2996 kJ, 37.1 g E, 15.4 g F, 113 g KH	EVERGREEN Vegane Lasagne vegan, Allergene: a, f
MITTWOCH	Vegane Ravioli auf Tomatensugo Vegan, Allergene: a, 660 kcal, 22 g E, 43 g F, 44 g KH	Cevapcici mit Djuvecreis und Ajvar Rind, Allergene: i, j 601 kcal/2518 kJ, 40.5 g E, 28.1 g F, 41.9 g KH	BIO PASTA a WAHLWEISE MIT: Pomodori vegan, Allergene: - Vegane Bolognese vegan, Allergene: f, i Pesto verde vegetarisch, Allergene: -
DONNERSTAG	Hausgemachte vegane Paella Vegan, Allergene: - 704 kcal/ 2945 kJ, 29.6 g E, 19.6 g F, 106 g KH	Vegetarische Kohlroulade mit brauner Soße und Kartoffelstampf Vegetarisch, Allergene: g, c, f 369 kcal, 28,4 g E, 11,8 g F, 40,4 g KH	Änderungen und Irrtümer vorbehalten
FREITAG	Timos Hausgemachte Ramen Vegetarisch, Allergene: a, c, e, f 529 kcal/2215 kJ, 26.0 g E, 17.1 g F, 54.1 g KH	Bio Makkaroni mit Thunfischsoße Thunfisch, kann Gräten enthalten, Allergene: a, d, 629 kcal ,29.6g E,27.2g F,65.6g KH	Ihre Meinung ist uns wichtig! Deswegen zögern Sie nicht uns für Lob & Kritik, Verbesserungsvorschläge oder Wünsche zu kontaktieren. Schreiben Sie uns an ihrfeedback@hoheisels-gastronomie.de oder sprechen Sie uns direkt an der Kasse an.

Legende: kcal = Kilokalorien/F = Fett/KH= Kohlenhydrate/E = Eiweiß
Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, e=Nüsse, f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, l=Schwefeldioxid und Sulfite, n=Weichtiere
Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=geschwefelt, 5=Farbstoffe schwärzt
Tofu, Spaghetti, Penne, Hafermilch und Kartoffeln in reiner Bio-Qualität

SuS Preis : 4,70€ pro Tellergericht
Vollzahlende : 5,50 € pro Tellergericht

kleine Portion Pellkartoffeln mit Quark : 3,00 €