





Speiseplan Café Villa Mittelhof
Woche vom 01.07.2024 bis 07.07.2024, 27. Kalenderwoche

Dienstag 						3,00 €
	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Salz	Zusatzstoffe, Allergene und Informationen
Mittwoch 						3,00 €
	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Salz	Zusatzstoffe, Allergene und Informationen
Donnerstag 						3,00 €
	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Salz	Zusatzstoffe, Allergene und Informationen
Freitag 						3,00 €
	Energie	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Salz	Zusatzstoffe, Allergene und Informationen
						7,00 €
	Schweinenackenbraten Buttermöhren und Salzkartoffeln					
	531,9 kcal	30,9 g	22,9 g	58,6 g	3,5 g	g
						6,50 €
	Panierter Hirtenkäse "Feta Art" mit Ratatouillegemüse und Linsenreis					
	867,8 kcal	28,1 g	54,6 g	62 g	4,2 g	a, c, g, o
						7,00 €
	Paniertes Seelachsfilet mit Gurkengemüse in Rahm und Reis					
	536,9 kcal	26,9 g	14,8 g	72,4 g	3,5 g	a, d, o
						5,50 €
	Zitronenspaghetti					
	568,4 kcal	19,4 g	20,5 g	74,5 g	1,9 g	2, 8 a, c, g, h, o, x
						8,50 €
	Paniertes Schweinschnitzel mit Rahmsoße, Blumenkohlröschen mit Semmelbrösel und Salzkartoffeln					
	881,9 kcal	40,4 g	47,8 g	69,7 g	4,4 g	a, c, g, l, o 37
						5,50 €
	Spinat mit Rührei und Kartoffeln					
	415,3 kcal	20,6 g	18,3 g	41,3 g	2,4 g	c 49
						7,50 €
	Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln					
	422,6 kcal	30,4 g	11,5 g	44,9 g	2,8 g	g 60
						6,00 €
	Gemüsereis mit Kichererbsen, Brokkoli und Walnuskernen in Kokossoße					
	528,6 kcal	16,1 g	28,6 g	48,3 g	1,2 g	h, w

Legende zum Speiseplan:

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff Beta Carotin
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Süßungsmittel
- 6 - mit Phosphat
- 7 - gewachst
- 8 - geschwärzt
- 9 - geschwefelt
- 10 - mit einer Zuckerart
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - chininhaltig

Allergene

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| a - enth. Gluten | o - enth. Weizen |
| b - enth. Krebstiere | p - enth. Roggen |
| c - enth. Ei | q - enth. Gerste |
| d - enth. Fisch | r - enth. Hafer |
| e - enth. Erdnüsse | s - enth. Dinkel |
| f - enth. Soja (gentechn. frei) | t - enth. Kamut |
| g - enth. Milch einschl. Laktose | u - enth. Mandeln |
| h - enth. Schalenfrüchte (Nüsse) | v - enth. Haselnuss |
| i - enth. Sellerie | w - enth. Walnuss |
| j - enth. Senf | x - enth. Cashewnuss |
| k - enth. Sesam | y - enth. Pekanuss |
| l - enth. Schwefeldioxid | z - enth. Paranuss |
| m - enth. Lupinen | aa - enth. Pistazie |
| n - enth. Weichtiere | ab - enth. Macadamianuss |

Informationen

- | | |
|--|---------------------------------|
| 30 - enth. eine Phenylala | 56 - enth. Glutamat |
| 31 - mit Schweinefleisch | 57 - enth. Koriander |
| 32 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 58 - enth. Karotte |
| 33 - unter Schutzatmosphäre verpackt | 59 - enth. Gemüse |
| 34 - mit Milcheiweiß | 60 - enth. Hühnchenfleisch |
| 35 - mit Geflügelfleischanteil | 61 - enth. Mais |
| 36 - auf der Grundlage von Tafelsüße | 62 - unter Verwendung von Sahne |
| 37 - mit Alkohol | 63 - enth. Molkeneiweiß |
| 38 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt | 64 - mit Milchpulver |
| 39 - aus gentechn. veränderten Lebensmitteln hergestellt | 65 - enth. Pflanzeneiweiß |
| 40 - gentechnisch verändert | 66 - unter Verwendung von Milch |
| 41 - mit erhöhtem Tauringehalt | |
| 42 - mit Stärke oder Pflanzenstärke | |
| 43 - z.T fein zerkleinertes Fleisch | |
| 44 - mit Jodsalz | |
| 45 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen | |
| 46 - mit Nitrit Pökelsalz | |
| 47 - mit Eiklar | |
| 48 - mit kakaohaltiger Fettglasur | |
| 49 - mit Knoblauch | |
| 50 - Rindfleisch | |
| 51 - Geflügel | |
| 52 - andere Fleischsorte | |
| 53 - enth. Fisch | |
| 54 - aus Fleischstücken zusammengefügt | |
| 55 - aus Fischstücken zusammengefügt | |