

INFO



Speiseplan September 2020 – SZ Am Spalterhals – wir wünschen guten Appetit!

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
01.09.2020 - 04.09.2020	A			Gemüseauflauf (Möhren, Zucchini, Mais, Nudeln) mit Weißkäse und Goudakäse überbacken, dazu Tomaten-Basilikum-Soße (23, aw, uw, am)		Pikantes Chinagemüse süß-sauer mit Porree, Bambussprossen, Paprika und Reis (23, aw, uw, ay, bc, bm)		Brokkolipfanne mit Tomatenwürfeln in Käsesoße und Parboiled Reis (23, aw, uw, am)		Vegetarischer Linseneintopf (Kartoffeln, Möhren, Sellerie) mit Kaiserbrötchen (23, aw, uw, gb, bc)	
				Energie pro Portion: 1964 kJ, 469 kcal		Energie pro Portion: 1352 kJ, 323 kcal		Energie pro Portion: 1279 kJ, 306 kcal		Energie pro Portion: 1585 kJ, 378 kcal	
	B			Putenbruststeak auf Ratatouillegemüse (Paprika, Zwiebeln, Tomaten) mit Bio Couscous (G, 23, aw, uw, BIO)		Eierragout mit Möhren, Erbsen, Mais in Senfsoße und Salzkartoffeln (23, aw, uw, ae, am, bm)		"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Rind (Tomate, Sellerie, Porree) mit Spaghetti (R, aw, uw, bc)		Seehechtfilet auf Zitronen-Butter-Soße, mit Erbsengemüse und Vollkornreis (F, 23, aw, uw, af, am)	
				Energie pro Portion: 1608 kJ, 384 kcal		Energie pro Portion: 1238 kJ, 295 kcal		Energie pro Portion: 1689 kJ, 404 kcal		Energie pro Portion: 2639 kJ, 630 kcal	
	C			Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar	
	Dessert			Nektarine		Wassermelone		Naturjoghurt mit Cornflakes (aw, gb, am)		Apfel	
07.09.2020 - 11.09.2020	A	Tortellini mit Spinat-Käse-Füllung und fruchtiger Tomatensoße (aw, uw, ae, am)		Reis-Gemüse-Pfanne (Erbsen, Paprika, Mais, Möhren) mit Paprikacremsoße (23, aw, uw, am)		Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Bulgur, dazu Joghurt dip und Paprika-Zucchini-Salat (23, aw, uw, am, bc)		Bunte Nudeln (Röhrennudeln Tricolore) und Schnittlauch-Käsesoße (23, aw, uw, am)		Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu Bio-Vollkornbrot (23, aw, nr)	
		Energie pro Portion: 1939 kJ, 460 kcal		Energie pro Portion: 1079 kJ, 258 kcal		Energie pro Portion: 2408 kJ, 575 kcal		Energie pro Portion: 1827 kJ, 436 kcal		Energie pro Portion: 1165 kJ, 278 kcal	
	B	Vollkorn Gemüsebratling mit Möhrengemüse in Kräutersoße und Salzkartoffeln (23, aw, uw, ae, am, bc, au)		Gulasch vom Rind (Paprika, Tomaten) mit Nudeln (R, 23, aw, uw)		Grießbrei mit Kirschoße, dazu Gemüsecremesuppe (Vorsuppe) und Paprikasticks (23, aw, uw, am)		Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren und Vollkornreis (G, 23, aw, uw, am)		Lachswürfel mit Paprika und Tomate, dazu Vollkornnudeln (F, 23, aw, uw, af)	
		Energie pro Portion: 2089 kJ, 499 kcal		Energie pro Portion: 1872 kJ, 447 kcal		Energie pro Portion: 2022 kJ, 483 kcal		Energie pro Portion: 1667 kJ, 398 kcal		Energie pro Portion: 1411 kJ, 337 kcal	
	C	Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar	
	Dessert	Erdbeerpudding (am)		Birne		Vanillepudding (am)		Banane		Wassermelone	

Sodexo SCS GmbH
Servicecenter Wolfen
Sonnentallee 17-21

06766 Bitterfeld-Wolfen OT Thalheim
Tel.: (03494) 6694400 Fax: (03494) 6694410

Name:	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

INFO



Speiseplan September 2020 – SZ Am Spalterhals – wir wünschen guten Appetit!

Wo	Menü	Mo	Bestellung Mo	Di	Bestellung Di	Mi	Bestellung Mi	Do	Bestellung Do	Fr	Bestellung Fr
14.09.2020 - 18.09.2020	A	Gemüse-Köttbullar auf Möhrengemüse mit Salzkartoffeln (23, aw, uw, ae, am)		Vollkornnudeln mit Tomaten-Frischkäse-Soße (23, aw, uw, am)		Bunte Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Tomaten, Möhren in Kräutersoße und Spirelli (Nudeln) (23, aw, uw, am)		Makkaroni mit Käse und Gemüsesoße (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) (23, aw, uw, am)		Zart-Weizen-Ebly mit buntem Gemüsemix (Tomaten, Paprika, Möhren) und Tomaten-Basilikum-Soße (23, aw, uw, am, bc)	
		Energie pro Portion: 1392 kJ, 331 kcal		Energie pro Portion: 1792 kJ, 428 kcal		Energie pro Portion: 1645 kJ, 393 kcal		Energie pro Portion: 2196 kJ, 524 kcal		Energie pro Portion: 1067 kJ, 255 kcal	
	B	Gemüseintopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen, dazu Bio-Vollkornbrot (23, aw, uw, nr)		Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsoße mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (G, 23, aw, uw, am)		Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)		Putensteak mit Tomaten-Zucchini-Paprika-Gemüse und Bulgurweizen (G, 23, aw, uw)		MSC Alaska Seelachsfilet mit Soße (Porree, Sellerie, Möhren) und Parboiled Reis (F, 3, 23, af, am, bc, au)	
		Energie pro Portion: 1251 kJ, 298 kcal		Energie pro Portion: 1544 kJ, 368 kcal		Energie pro Portion: 1369 kJ, 327 kcal		Energie pro Portion: 1378 kJ, 329 kcal		Energie pro Portion: 1392 kJ, 331 kcal	
	C	Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar	
Dessert	Rote Grütze		Pflaumen		Birne		Buttermilchdessert (am)		Pfirsich		
21.09.2020 - 25.09.2020	A	Gebratenes Spinatmedaillon mit Käsesoße und Kartoffelbrei, dazu Weißkraut-Paprika-Salat (23, aw, uw, gs, ae, am, bc)		Reistopf mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, dazu Malzbrötchen (23, aw, uw, nr, gb, ay, am, bc, as)		Vollkorn-Spaghetti mit Soße aus Blattspinat und Käse, dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (1, 23, aw, uw, am)		Sesam-Kartoffeln mit Sauerrahm-Dip, dazu Karotten-Apfelsalat (3, am, as)		Makkaroni (Nudeln) mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse (aw, uw, am)	
		Energie pro Portion: 1716 kJ, 409 kcal		Energie pro Portion: 1197 kJ, 287 kcal		Energie pro Portion: 1679 kJ, 401 kcal		Energie pro Portion: 1697 kJ, 404 kcal		Energie pro Portion: 2206 kJ, 526 kcal	
	B	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Butter (23, am)		Mini-Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Erbsen und Salzkartoffeln (R, 23, aw, uw, ae, am, bm)		Germknödel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesoße und Gurkensticks (aw, uw, ae, am)		Hähnchenbrust auf Brokkoli, mit Currycremesoße und Vollkornreis (G, 23, aw, uw, am)		Wildlachsplatte mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Petersilienkartoffeln (F, 23, aw, uw, af)	
		Energie pro Portion: 1545 kJ, 368 kcal		Energie pro Portion: 2073 kJ, 494 kcal		Energie pro Portion: 1548 kJ, 370 kcal		Energie pro Portion: 1844 kJ, 441 kcal		Energie pro Portion: 1142 kJ, 272 kcal	
	C	Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar	
Dessert	Karamellpudding (am)		Apfel		Wassermelone		Kirschkompott		Vanillaquark (am)		
28.09.2020 - 30.09.2020	A	Möhren-Kartoffel-Topf, dazu Malzkornbrötchen (23, aw, uw, nr, gb, ay, am, as)		Nudel mit Bärlauch-Pesto, dazu geriebenem Käse und Tomatensalat (2, aw, uw, ae, am)		Grüne Bohneneintopf, dazu Vollkornbrot (23, aw, uw)					
		Energie pro Portion: 1225 kJ, 293 kcal		Energie pro Portion: 3103 kJ, 740 kcal		Energie pro Portion: 1096 kJ, 262 kcal					
	B	Eieromelette auf Kohlrabigemüse in Kräutersoße mit Salzkartoffeln (23, aw, uw, ae, am)		Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln, Spätzle und Eisbergsalat mit Joghurtdressing, dazu Birne (R, 23, aw, uw, ae, am)		Vollkornnudeln mit Spinat-Käsesoße (aw, uw, am)					
		Energie pro Portion: 1662 kJ, 397 kcal		Energie pro Portion: 1745 kJ, 417 kcal		Energie pro Portion: 1581 kJ, 378 kcal					
	C	Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar		Großer Salatteller zum selbst zusammenstellen aus der Salatbar					
Dessert	Pfirsichkompott		Pfirsich		Himbeer-Apfel-Fruchtmus (3)						