



VielfaltMenü

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.03.2024 01.03.2024 vom bis	A					Brühhreis mit Sellerie, Karotten, Lauch & Mischbrot (V) Schokopudding (uw, aw, nr, am, bc)
						Energie pro Portion: 842 kJ, 200 kcal
	B					Gebratenes paniertes Alaska Seelachsfilet mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais-Gemüse & Kartoffelpüree (F) (uw, aw, af, am, bc, bm)
						Energie pro Portion: 2410 kJ, 579 kcal
	C					Omelett mit Rahmgemüse von Karotten, Blumenkohl, Brokkoli & Salzkartoffeln (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc)
						Energie pro Portion: 982 kJ, 235 kcal
04.03.2024 08.03.2024 vom bis	A	Pichelsteiner Eintopf mit Möhren, Bohnen, Erbsen, Eierstich & Sonnenblumenbrot (V) Zitronenquark (uw, aw, ae, am, bc)	Chili sin Carne mit Paprika, Mais, Kidneybohnen, Möhren & Kaiserbrötchen (V) Waldbeer-Joghurt (uw, aw, gb, am, bc)	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler Käse & Röstzwiebeln (V) Kirschkompott (uw, aw, ae, am, bc, ay)	Falafel "Kichererbsenbällchen" auf Bulgur & Paprikacremesoße (V) Möhrensalat (uw, aw, am, bc)	Tortellini mit Käse-Kräuter-Soße (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1122 kJ, 268 kcal	Energie pro Portion: 1177 kJ, 280 kcal	Energie pro Portion: 2551 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 1492 kJ, 355 kcal	Energie pro Portion: 1879 kJ, 446 kcal
	B	Geschmortes Putenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Mischgemüse & Vollkornreis (G) (uw, aw, gb, bc, ay)	Eierragout in pikanter Kräutersoße & Salzkartoffeln (V) Weißkrautsalat (uw, aw, ae, am, bc, bm, au)	Milchreis mit Kirschkompott & Zucker und Zimt (V) grüne Gurke (am, ay)	Farfalle Nudeln mit Spinat-Frischkäse-Soße (V) Möhrensalat (uw, aw, am, bc)	gedünstete Seelachswürfel in Kräutersoße, Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie, Lauch & Salzkartoffeln (F) (uw, aw, af, am, bc)
		Energie pro Portion: 1359 kJ, 322 kcal	Energie pro Portion: 1052 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 2023 kJ, 482 kcal	Energie pro Portion: 2203 kJ, 523 kcal	Energie pro Portion: 875 kJ, 209 kcal
	C	Linsen-Gemüse-Ragout mit Bulgur (V) Obst (uw, aw, am, bc)	Schweinegulasch mit Rotkraut & Hefeknödelscheiben (S) (uw, aw, ae, am, bc, au)	Boulette vom Schwein mit Soße & grünen Bohnen an Kartoffelpüree (S) (uw, aw, gb, ae, am, bc, ay)	Hühnerfrikassee mit Möhren - Erbsen & Reis (G) Möhrensalat (3, uw, aw, af, am, bc, bm, au, ay)	Tomatencremesuppe Eierkuchen mit Zucker & Apfelmarmelade (V) (uw, aw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1791 kJ, 425 kcal	Energie pro Portion: 1782 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 1394 kJ, 334 kcal	Energie pro Portion: 1426 kJ, 338 kcal	Energie pro Portion: 1906 kJ, 454 kcal
11.03.2024 15.03.2024 vom bis	A	Vegetarischer Blumenkohleintopf mit Kartoffelwürfeln & Mischbrot (V) Erdbeerjoghurt (uw, aw, nr, am, bc)	Käse-Gemüse-Sticks mit Tomatensugo & Couscous (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc)	Muschel-Nudel-Topf mit Sellerie, Karotte, Porree & Kaiserbrötchen (V) Schokoquark (uw, aw, gb, am, bc)	Vegetarischer Gräupcheneintopf & Mini-Baguette (V) Vanillepudding (uw, aw, gb, am, bc)	Rührei mit Spinat & Salzkartoffeln Obst (V) (uw, aw, ae, am, bc)
		Energie pro Portion: 1174 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 2679 kJ, 643 kcal	Energie pro Portion: 1925 kJ, 458 kcal	Energie pro Portion: 1809 kJ, 431 kcal	Energie pro Portion: 1004 kJ, 240 kcal
	B	Gebratenes Hühnerfleisch in Soße, Markerbsen & Reis (G) (3, uw, aw, am, bc)	Penne mit Tomatensoße & geriebenem Gouda (V) Obst (uw, aw, am, bc)	Buchtelbrötchen mit Vanillesoße (V) (uw, aw, gb, ae, am, ay)	Gebackener Mais-Lauch-Rösti mit Kohlrabigemüse & Kartoffelstampf (V) (uw, aw, ae, am, bc)	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel & Salzkartoffeln (F) Dill-Gurkensalat (uw, aw, af, am, bc, bm, au, ay)
		Energie pro Portion: 1426 kJ, 338 kcal	Energie pro Portion: 2492 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 915 kJ, 219 kcal	Energie pro Portion: 1873 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 1288 kJ, 308 kcal
	C	Frisches Pfannengemüse in Bratensoße & Semmelknödelscheiben (V) (uw, aw, ae, am, bc)	Hähnchenschnitzel mit gebundenem Möhregemüse & Salzkartoffeln (G) (uw, aw, am, bc)	Fischstäbchen mit Kräuter-Butter-Soße & Kartoffelbrei (F) Möhren-Apfel-Salat (uw, aw, af, am, bc, ay)	Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprikasoße & gemischtem Reis (S) Vanillepudding (uw, aw, ae, am, bc)	Makkaroni-Mix mit Käsesoße (V) Dill Gurkensalat (uw, aw, ae, am, bc, au, ay)
		Energie pro Portion: 1091 kJ, 259 kcal	Energie pro Portion: 1139 kJ, 271 kcal	Energie pro Portion: 1449 kJ, 347 kcal	Energie pro Portion: 1939 kJ, 461 kcal	Energie pro Portion: 2333 kJ, 556 kcal



VielfaltMenü

Bestellung bis zum 16. des Vormonats abgeben.

WO	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
18.03.2024 22.03.2024 vom bis	A	Gemüse-Reis-Pfanne mit Erbsen, Paprika, Mais, Möhren & Paprikacremesoße (V) Schokoladenpudding (uw, aw, am, bc)	Farfalle mit fruchtiger Tomatensoße & Reibekäse (V) Heidelbeer-Joghurt (uw, aw, am, bc)	Gemüse Eintopf mit Weißkohl, Karotte, Bohne, Kohlrabi, Eierstich & Vollkornbrot (V) Obst (uw, aw, ae, am, bc)	Minestrone mit Möhren, Lauch, Knollensellerie, Nudeln & Brötchen (V) Obst (uw, aw, gb, bc)	Hefeklöße mit heißer Waldbeersauce & Zimt und Zucker (V) (uw, aw, ae, am)
		Energie pro Portion: 1024 kJ, 243 kcal	Energie pro Portion: 2738 kJ, 650 kcal	Energie pro Portion: 721 kJ, 172 kcal	Energie pro Portion: 1265 kJ, 300 kcal	Energie pro Portion: 1423 kJ, 337 kcal
	B	Tomaten-Hackfleisch-Bolognese & Gabelspaghetti (S,R) Schokoladenpudding (uw, aw, ae, am, bc)	Vegetarische Erbsensuppe mit Porree, Möhren, Sellerie (V) Heidelbeer-Joghurt (uw, aw, am, bc)	Asiatische Gemüsepfanne & Langkornreis (V) Obst (uw, aw, am, bc, bm, as, ay)	Gekochtes Ei in milder Senfsoße & Salzkartoffeln (V) Karotten-Apfelsalat (uw, aw, ae, am, bc, bm)	Gebratene Fischfrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße, Erbsen & Reis (F) (uw, aw, ae, af, am, bc, bm)
		Energie pro Portion: 2737 kJ, 649 kcal	Energie pro Portion: 1518 kJ, 360 kcal	Energie pro Portion: 1164 kJ, 276 kcal	Energie pro Portion: 1064 kJ, 254 kcal	Energie pro Portion: 2392 kJ, 572 kcal
	C	Kartoffelröstlinchen mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli in holländischer Soße (V) Schokoladenpudding (uw, aw, am, bc)	Fleischkäse mit Soße, Grünen Bohnen & Kartoffelpüree (S) (2, uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, Sauerkraut & Kartoffelpüree (S) (uw, aw, gb, am, bc, bm, ay)	Huhnfleisch in cremiger Tomatensoße & Gabelspaghetti (G) Karotten-Apfel-Salat (uw, aw, ae, bc)	Bunte Kartoffelsoljanka mit Paprika, Möhren, Bohnen, Zwiebeln & Kräuterschmand (V) Buttermilchdessert (uw, aw, am, bc)
		Energie pro Portion: 2975 kJ, 715 kcal	Energie pro Portion: 1426 kJ, 343 kcal	Energie pro Portion: 1743 kJ, 418 kcal	Energie pro Portion: 2307 kJ, 547 kcal	Energie pro Portion: 1382 kJ, 329 kcal
25.03.2024 29.03.2024 vom bis	A	Linseneintopf mit Kartoffeln & Wurzelgemüse, süß sauer abgeschmeckt (V) Obst und Osternascherei (uw, aw, am, an, sh, bc, bm, au, ay)	Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl, Porree, Möhren, Chinakohl, Kokosmilch & Basmatireis (V) Obst (uw, aw, bc, bm, ay)	Makkaroni mit Jagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße & geriebenem Käse (S) Gurkensalat (2, uw, aw, am, bc, bm, au)	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken (V) Erdbeerquark (uw, aw, ae, am, bc)	
		Energie pro Portion: 1367 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 1052 kJ, 249 kcal	Energie pro Portion: 3055 kJ, 728 kcal	Energie pro Portion: 1217 kJ, 291 kcal	
	B	Geschnetzeltes von der Pute mit Möhren-Gemüse & Reis (G) Osternascherei (3, uw, aw, am, an, sh, bc, bm, ay)	Leichter Grießbrei mit Sauerkirschen & Zucker und Zimt (V) (uw, aw, am, ay)	Gebackenes Möhrenschnitzel mit Kartoffelpüree (V) Gurkensalat (uw, aw, ae, am, as, au)	Kartoffelsüppchen mit Wiener Würstchen, Möhren, Sellerie, Lauch (S) Erdbeerquark (3, uw, aw, am, bc)	
		Energie pro Portion: 1521 kJ, 361 kcal	Energie pro Portion: 1928 kJ, 459 kcal	Energie pro Portion: 1956 kJ, 470 kcal	Energie pro Portion: 1521 kJ, 364 kcal	
C	Blumenkohl in holländischer Soße & Salzkartoffeln (V) Obst und Osternascherei (uw, aw, am, an, sh, bc, ay)	Schweineschnitzel mit Soße, Erbsengemüse & Kartoffelbrei (S) (uw, aw, gb, am, bc, ay)	Gemüsepfanne "Griechische Art" mit Weißkäsewürfeln & Reis (V) Vanillepudding (uw, aw, am, bc)			
	Energie pro Portion: 1083 kJ, 258 kcal	Energie pro Portion: 1950 kJ, 469 kcal	Energie pro Portion: 1464 kJ, 347 kcal			

Wir wünschen guten Appetit!

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

VielfaltMenü GmbH

Sachsenallee 26
01723 Kesselsdorf
Tel.: +49 3494 6694400
Internet: vielfaltmenue.com

Name der Einrichtung:

Telefonnummer:

Kundennummer:

Datum/Unterschrift:

Allergene: aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Khorasan-Weizen*, ax - enthält Hybridstämme*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ap - enthält Erdnüsse*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch*, an - enthält Schalenfrüchte*, sa - enthält Mandeln*, sh - enthält Haselnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sc - enthält Kaschunüsse*, sp - enthält Pecannüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sm - enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse*, bc - enthält Sellerie*, bm - enthält Senf*, as - enthält Sesam*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*;
Deklarierungspflichtige Stoffe und Zutaten: 1 - mit Farbstoff, 2 - enthält Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 5 - mit Süßungsmittel(n), 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 9 - geschwärzt, 12 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 - koffeinhaltig, 15 - mit Nitritpökelsalz, 25 - mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n), 26 - enthält Süßholz, Z- aus Fleischstücken zusammengefügt, Y - aus Fischstücken zusammengefügt;
Verbraucherinformationen: S - Schwein*, R - Rind*, F - Fisch oder Meeresfrüchte, G - Geflügel*, X - andere Tierarten*, V - vegetarisch, VN - vegan, 23 - mit Knoblauch;
*und daraus gewonnene Erzeugnisse