

# SPEISEPLAN 30.08.–17.09.2021



Clever  
isst  
gesund

Vollwertküche  
für Kita und Schule

KW 35 30.08.–03.09.2021

Montag, 30.08.2021	Dienstag, 31.08.2021	Mittwoch, 01.09.2021	Donnerstag, 02.09.2021	Freitag, 03.09.2021
<b>FRÜHSTÜCK</b>				
• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl
<b>MITTAGESSEN VEGAN</b>				
1023,8 (kJ) 33,9 g (KH) 6,7 g (Ft) 10,6 g (EW) Linsen Pie mit Süßkartoffelhaube	2436,6 (kJ) 3948,5 g (KH) 31,3 g (Ft) 4754,7 g (EW) gefüllte Getreidebratlinge mit Petersilien-Bärlauch-Pesto	1723 (kJ) 68,4 g (KH) 6,2 g (Ft) 16,3 g (EW) Maultaschen G Kräuter-Bechamel So, Sl und Tomatentopping	1753,1 (kJ) 39,9 g (KH) 20,2 g (Ft) 803,2 g (EW) Wirsing & Spitzkohl G, So, Mz, M mit Flageolet (weiße Bohnen) Polentataler	845 (kJ) 41,5 g (KH) 0,6 g (Ft) 6,2 g (EW) Kartoff-Lauchtopf (Nori) Sl mit Vollkornbrot G
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
1147,7 (kJ) 28,8 g (KH) 13,1 g (Ft) 8,5 g (EW) Möhren-Kartoffelpuffer mit Rote Bete Curry und würzigen Hüttenkäse Mz, M	1082,5 (kJ) 44,8 g (KH) 3,8 g (Ft) 9,8 g (EW) Asia Nudelsuppe G Vollkornbrot G	1986,7 (kJ) 39,3 g (KH) 20,9 g (Ft) 30,1 g (EW) Putenbraten mit Bratensoße G, Mz, Sf, M Kartoffel-Möhren-Sticks Mz, M	1627,9 (kJ) 34,6 g (KH) 17,1 g (Ft) 4189,1 g (EW) Kartoffelrindlinge mit Herringsfilet nach Hausfrauenart Fi, Mz, Sf, M	2013,4 (kJ) 76,7 g (KH) 12,4 g (Ft) 14,4 g (EW) Spaghetti G mit Avocado-Limetten-Sauce 3, G, Mz, M
<b>SALATBUFFET</b>				
• Gemüse Quinoa Salat • Kartoffelsalat „Süß & Sauer“ • Sellerie-Mandarine Kerbel Rohkost • Cherrytomaten, grüne Gurkenwürfel • Kohlrabi Schmand Rohkost • Blattsalat: Feldsalat • Dressing: Balsamico & Mango regionale Obstauswahl	• Gemüse Linsen Salat • eingelegter Staudensellerie • Rote Beete Cous Cous Salat • Gewürzgurke, Cherrytomate • Orangen Möhren Rohkost • Blattsalat: Rauke • Dressing: Balsamico & Joghurt regionale Obstauswahl	• Gemüse Bulgur Salat • Kichererbse in Curryöl • Spaghettisalat mit grünen Pesto • Kohlrabi, Cherrytomaten • Bohnensalat • Blattsalat: Wildkrautsalat • Dressing: Balsamico & Vinaigrette regionale Obstauswahl	• Gemüse Cous Cous Salat • Kuhmilchkäse Rosmarinöl • Blumenkohl Kurkuma • Radieschen, Spitzpaprika • Fenchel Orange Dill Rohkost • Blattsalat: Baby Blattspinat • Dressing: Balsamico & Mango Curry regionale Obstauswahl	• italienischer Nudelsalat • geröstete Kartoffeln Majoran • Ofen Brokkoli • Rettich, Cherrytomaten • roter & weißer Rohkostsalat • Blattsalat: Romana Salat • Dressing: Balsamico & Cesar regionale Obstauswahl

**FEIGE:** Hauptsächlich werden Feigen in frischem oder getrocknetem Zustand als Obst verwendet, sie schmecken pur, in Blatt- oder Obstsalaten, in Desserts oder in süßen oder herzhaften warmen Gerichten. Die süßen Sammelrüchte enthalten neben verdauungsfördernden Ballaststoffen auch verschiedene Vitamine sowie wichtige Mineralstoffe wie Magnesium und Kalium. Je dunkler ihre Farbe, desto reifer und süßer sind Feigen.

KW 36 06.09.–10.09.2021

Montag, 06.09.2021	Dienstag, 07.09.2021	Mittwoch, 08.09.2021	Donnerstag, 09.09.2021	Freitag, 10.09.2021
<b>FRÜHSTÜCK</b>				
• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl
<b>MITTAGESSEN VEGAN</b>				
1900,4 (kJ) 74,5 g (KH) 9,6 g (Ft) 15,5 g (EW) Vollkorn-Penne G Spinatsoße G, So Sesam-Topping Se	1481,1 (kJ) 52,5 g (KH) 5,8 g (Ft) 21,5 g (EW) Gemüsecurry Sf Buchweizenkashka So	2288,2 (kJ) 91,1 g (KH) 10,8 g (Ft) 17,6 g (EW) Schwarze Bohnen in Kräuter-Tomatensoße G CousCous G	988,5 (kJ) 48,2 g (KH) 1 g (Ft) 7,2 g (EW) Grünkerngemüsesuppe (Nori Algen) G, Sl Vollkornbrot G	1620,3 (kJ) 1710,4 g (KH) 12 g (Ft) 5,7 g (EW) Ofenkartoffeln mit Tofuquark So
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
1141,1 (kJ) 47,8 g (KH) 4,9 g (Ft) 7,7 g (EW) arabischer Linseneintopf mit Wurzelgemüse G Vollkornbrot G	2210,4 (kJ) 1122,6 g (KH) 16,2 g (Ft) 12,8 g (EW) Süßkartoffelstrudel mit G, Ei, Mz Tomaten-Kerbel-Sugo G Schnittlauchkartoffeln	2526,3 (kJ) 71,7 g (KH) 22,5 g (Ft) 27,8 g (EW) Spaghetti G mit heller Bolognese nach „Königsberger Art“ G, Mz, Sf, M	2102 (kJ) 85,1 g (KH) 9,5 g (Ft) 16,6 g (EW) Jumbo Fischstäbchen G, Fi gratiniertes Ratatouille Gemüse mit Tomatenpesto-Reis	1862,8 (kJ) 65,6 g (KH) 9 g (Ft) 22,3 g (EW) Tortellinis G, Ei, Mz, M mit Brokkoli Mz, M und Rote Bete Topping So
<b>SALATBUFFET</b>				
• Gemüse Quinoa Salat • Kartoffelsalat „Süß & Sauer“ • Sellerie-Mandarine Kerbel Rohkost • Cherrytomaten, grüne Gurkenwürfel • Kohlrabi Schmand Rohkost • Blattsalat: Feldsalat • Dressing: Balsamico & Mango regionale Obstauswahl	• Gemüse Linsen Salat • eingelegter Staudensellerie • Rote Beete Cous Cous Salat • Gewürzgurke, Cherrytomate • Orangen Möhren Rohkost • Blattsalat: Rauke • Dressing: Balsamico & Joghurt regionale Obstauswahl	• Gemüse Bulgur Salat • Kichererbse in Curryöl • Spaghettisalat mit grünen Pesto • Kohlrabi, Cherrytomaten • Bohnensalat • Blattsalat: Wildkrautsalat • Dressing: Balsamico & Vinaigrette regionale Obstauswahl	• Gemüse Cous Cous Salat • Kuhmilchkäse Rosmarinöl • Blumenkohl Kurkuma • Radieschen, Spitzpaprika • Fenchel Orange Dill Rohkost • Blattsalat: Baby Blattspinat • Dressing: Balsamico & Mango Curry regionale Obstauswahl	• italienischer Nudelsalat • geröstete Kartoffeln Majoran • Ofen Brokkoli • Rettich, Cherrytomaten • roter & weißer Rohkostsalat • Blattsalat: Romana Salat • Dressing: Balsamico & Cesar regionale Obstauswahl

**ARTISCHOCKEN:** Sie sind reich an Inulin, einem löslichen Ballaststoff, der sich besonders günstig auf den Darm und die Verdauung allgemein auswirkt. Das Innere der Blätter schmeckt feinherb und leicht bitter; Artischockenherzen und -böden haben hingegen einen sehr milden und feinen Geschmack. Das Essen der frischen Knospen-Köpfe ist hingegen ein vergnügliches, kulinarisches Abenteuer.

KW 37 13.09.–17.09.2021

Montag, 13.09.2021	Dienstag, 14.09.2021	Mittwoch, 15.09.2021	Donnerstag, 16.09.2021	Freitag, 17.09.2021
<b>FRÜHSTÜCK</b>				
• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl	• Vollkornbrotauswahl/ Knäcke • Müsli mit Milch • Pflanzenmargarine • herzhaften und süßen Aufstrich • Wurst und Käseauswahl
<b>MITTAGESSEN VEGAN</b>				
1803,6 (kJ) 64 g (KH) 11,4 g (Ft) 16,1 g (EW) Indischer Mungbohneintopf Pfannenbrot G, So	988 (kJ) 44,4 g (KH) 2,9 g (Ft) 5,8 g (EW) vegane „Küsten“ Salat So, Sf, 2 (Aubergine, Rote Bete, Apfel-Nori-Algen) Kartoffeln	2748,7 (kJ) 1168,5 g (KH) 12,1 g (Ft) 44,8 g (EW) Lasagne a la Grünkernbolognese G, Ei, So, Mz, Sl, M	1982,8 (kJ) 78,7 g (KH) 6,2 g (Ft) 2816,2 g (EW) Chicoreecurry So, G Rote Linsen-Vollkornreis	1448,3 (kJ) 46,8 g (KH) 9,1 g (Ft) 15,3 g (EW) Lupinen-Rostbratwurst G, Lu mit Möhrengemüse Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln
<b>MITTAGESSEN VOLLWERT</b>				
2163,8 (kJ) 66 g (KH) 21,8 g (Ft) 13,2 g (EW) Pesto-Spaghetti G, M, Mz mit Zucchiniestreifen und Kirschtomaten	2152,5 (kJ) 66,3 g (KH) 15,1 g (Ft) 26,9 g (EW) Hühnerfrikassee G, Mz, M mit Edamame Reis	1862,6 (kJ) 39,2 g (KH) 18,4 g (Ft) 29,4 g (EW) Seelachsspieße G, Fi mit Dill Gurken G, Mz, M und Kartoffeln	1046,8 (kJ) 32,8 g (KH) 7,4 g (Ft) 10,7 g (EW) Kartoffelauflauf mit Blumenkohl, Rote Bete und Brokkoli G, Ei, Mz, M	823,9 (kJ) 38 g (KH) 1,6 g (Ft) 703,9 g (EW) Reis-Gemüseintopf mit buntem Eierstich Ei, Mz Vollkornbrot G
<b>SALATBUFFET</b>				
• Gemüse Quinoa Salat • Kartoffelsalat „Süß & Sauer“ • Sellerie-Mandarine Kerbel Rohkost • Cherrytomaten, grüne Gurkenwürfel • Kohlrabi Schmand Rohkost • Blattsalat: Feldsalat • Dressing: Balsamico & Mango regionale Obstauswahl	• Gemüse Linsen Salat • eingelegter Staudensellerie • Rote Beete Cous Cous Salat • Gewürzgurke, Cherrytomate • Orangen Möhren Rohkost • Blattsalat: Rauke • Dressing: Balsamico & Joghurt regionale Obstauswahl	• Gemüse Bulgur Salat • Kichererbse in Curryöl • Spaghettisalat mit grünen Pesto • Kohlrabi, Cherrytomaten • Bohnensalat • Blattsalat: Wildkrautsalat • Dressing: Balsamico & Vinaigrette regionale Obstauswahl	• Gemüse Cous Cous Salat • Kuhmilchkäse Rosmarinöl • Blumenkohl Kurkuma • Radieschen, Spitzpaprika • Fenchel Orange Dill Rohkost • Blattsalat: Baby Blattspinat • Dressing: Balsamico & Mango Curry regionale Obstauswahl	• italienischer Nudelsalat • geröstete Kartoffeln Majoran • Ofen Brokkoli • Rettich, Cherrytomaten • roter & weißer Rohkostsalat • Blattsalat: Romana Salat • Dressing: Balsamico & Cesar regionale Obstauswahl

**MUNGBOHNEN:** gehören zu den Schmetterlingsblütlern und damit zu den Hülsenfrüchten. Die ganzen, ungeschälten Früchte sind grün, die bereits bearbeiteten hingegen weisen eine gelbe Farbe auf. Sie liefern Ballaststoffe und Eiweiß. Mungbohnen sind leicht süßlich und dezent nussig im Geschmack und haben eine kurze Einweichzeit von nur 1-2 Stunden.



# SPEISEPLAN KLAX BERUFSAKADEMIE

Wir behalten uns Änderungen am Speiseplan vor. Wir verwenden BIO-Produkte (DE-ÖKO-070 Kontrollstelle) bei Sättigungsbeilagen (ausgenommen Zartweizen), Margarine, Milch und Milchprodukten (ausgenommen Parmesan und Butter). Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von Neulandfleischereien (Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung e.V.).

DE-ÖKO-070  
Die Löwenzahn Dienstleistungs GmbH ist zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015