

Viel Frische, viel Bio, viel lecker.

**leckerbiss**

Mittagstisch & Catering

**Speisekarte vom 12.04.2021 - 15.04.2021**

<b>Montag, 12.04.2021</b>	Ricotta-Gnocchi gefüllt mit Bärlauch Tomaten-Frischkäsesauce Parmesan <sup>9</sup> dazu Cole-Slaw Salat <sup>1,8,p,c,g,j</sup>	Hamburger vom Bio Rind <sup>4,j</sup> karamellierte Zwiebeln Gouda <sup>9</sup> mit Pommes dazu Cole-Slaw Salat <sup>1,8,p,c,g,j</sup>	Babyspinat Salat mit Datteln und Mandeln <sup>h,h1</sup> Gegrillter Ziegenkäse <sup>p,g</sup> Granatapfel-Vinaigrette <sup>4,c</sup>
	664 kcal, 2780 kJoule, 24,8 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 100,8 g KH, 2,37 g GsFs, 8,71 g Salz, 19,93 g KMD	1470 kcal, 6100 kJoule, 42,2 g Eiweiß, 96,8 g Fett, 102,1 g KH, 20 g GsFs, 3,39 g Salz, 43,87 g KMD	544 kcal, 2259 kJoule, 16,9 g Eiweiß, 43,8 g Fett, 16,4 g KH, 9,31 g GsFs, 4,4 g Salz, 15,8 g KMD
<b>Dienstag, 13.04.2021</b>	Mini Frühlingsrolle <sup>a,i,j</sup> mit Sweet Chilli Sauce dazu Bio Fried Rice <sup>a,a1,c,f</sup>	Bayrischer Leberkäse <sup>2,4,9</sup> Bio Kartoffelstampf <sup>p,g</sup> Bio Spiegelei <sup>4,c</sup> Laugenbrezel <sup>a,a1</sup> Süßer Senf <sup>i</sup>	Amaranth Salat mit saisonalem Gemüse mit knusprigen Garnelen <sup>a,a1,b</sup> Balsamico-Zitrus-Dressing <sup>6,j</sup>
	562 kcal, 2372 kJoule, 14,1 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 96,5 g KH, 1,83 g GsFs, 4,75 g Salz, 13,31 g KMD	1213 kcal, 5067 kJoule, 46 g Eiweiß, 71,2 g Fett, 92,8 g KH, 28,16 g GsFs, 10,17 g Salz, 16,58 g KMD	763 kcal, 3172 kJoule, 25,2 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 79,8 g KH, 5,03 g GsFs, 6,61 g Salz, 4,28 g KMD
<b>Mittwoch, 14.04.2021</b>	Nudelaufwurf al Forno <sup>a,a1,9</sup> Rohkost-Salat	Spargelcreme Suppe <sup>p,g</sup> Kräutercroutons <sup>a,a1</sup> Pochierter Lachs <sup>d</sup> Petersilie Vinaigrette <sup>6,i</sup>	Green Bowl mit Brokkolini und Wildreis karamellierter Bio Tempeh <sup>f</sup>
	592 kcal, 2500 kJoule, 26,3 g Eiweiß, 7,7 g Fett, 101,3 g KH, 3,86 g GsFs, 8,11 g Salz, 15,44 g KMD	843 kcal, 3531 kJoule, 34 g Eiweiß, 55,2 g Fett, 45,9 g KH, 9,51 g GsFs, 9,17 g Salz, 3,6 g KMD	393 kcal, 1653 kJoule, 20,7 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 49,5 g KH, 2,34 g GsFs, 5,25 g Salz, 3,75 g KMD
<b>Donnerstag, 15.04.2021</b>	Veganes Gericht : Falafelbällchen <sup>a1,p,c,g</sup> Hummus <sup>k</sup> mit Safran Bio Bulgur <sup>a,a1</sup> Gegrillte Kräutertomaten	Rotes Thai Curry <sup>4,p,g</sup> Hähnchenstreifen <sup>4</sup> dazu Basmati-Reis	Rote Bete - Salat mit Schafskäse und Walnuss <sup>10a,p,g,h,h3</sup> Walnuss Vinaigrette <sup>4,h,h3</sup>
	777 kcal, 3272 kJoule, 24,4 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 115,3 g KH, 1,13 g GsFs, 7,28 g Salz, 6,16 g KMD	710 kcal, 2972 kJoule, 33,4 g Eiweiß, 29,9 g Fett, 74,4 g KH, 5,5 g GsFs, 9,49 g Salz, 12,13 g KMD	834 kcal, 3466 kJoule, 14,9 g Eiweiß, 75,5 g Fett, 21,2 g KH, 11,37 g GsFs, 5,56 g Salz, 10,18 g KMD

Zusatzstoffe: (2) mit Konservierungsstoff; (4) mit Antioxidationsmittel; (10a) mit Süßungsmittel; (1) mit Farbstoff; (6) geschwefelt; (8) gewachst; (9) mit Phosphat  
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (p) Laktose; (b) Krebstiere und -erzeugnisse; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (h1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (h3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (k) Sesamsamen und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

**Preise:**

**Vegetarisch / Salat : €6,20**

**Fleisch / Fisch : €7,90**

**Wir wünschen einen guten Appetit!**



DE-ÖKO-006

leckerbiss GmbH

Geschäftsführer: Stefan Baeßler  
HRB Bremen, Nr. 32714  
USt-IdNr. DE313768784