



KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Thai-Curry vom Hühnchen mit knackigem Gemüse, Reis æ ∇ c j g N: 134.88 kcal F: 6.27 g GF: 3.75 g C: 10.51 g Z: 1.04 g P: 8.97 g S: 0.29 g B: 0.88 BE	"Bifteki" (Rind) mit Pilzrahm und Reis æ ∇ c j g N: 160.76 kcal F: 7.77 g GF: 3.81 g C: 13.99 g Z: 2.11 g P: 8.16 g S: 1.17 g B: 1.17 BE	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Kroketten, Ketchup und Blattsalat & ∇ c j y N: 117.98 kcal F: 5.22 g GF: 0.76 g C: 7.05 g Z: 1.54 g P: 10.52 g S: 0.34 g B: 0.59 BE	Bratwurst, Schaschliksoße, Kartoffeln æ ∇ 2 12 1 15 c j N: 167.52 kcal F: 12.93 g GF: 3.85 g C: 7.37 g Z: 2.88 g P: 5.38 g S: 1.34 g B: 0.62 BE	Seelachsfilet mit WeißweinsöÙe, Salzkartoffeln und Gemüse 5 a3 h1 ih2 ln a6 cjh5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 N: 106.32 kcal F: 5.60 g GF: 2.94 g C: 6.82 g Z: 2.11 g P: 6.48 g S: 0.96 g B: 0.57 BE	Linseneintopf mit Wiener Wurst ∇ 2 15 y N: 87.58 kcal F: 4.90 g GF: 1.94 g C: 5.85 g Z: 0.66 g P: 4.97 g S: 1.64 g B: 0.47 BE	Kohlroulade mit Kümmeljus und Salzkartoffeln æ ∇ ∇ c g a a1 N: 106.92 kcal F: 5.16 g GF: 2.04 g C: 8.98 g Z: 2.14 g P: 5.76 g S: 0.90 g B: 0.75 BE
Menü2	Karottenpuffer mit Kräuterdip und Salat	SüÙe Schupfnudeln mit Äpfeln, Rosinen dazu ZimtsoÙe ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 135.19 kcal F: 4.27 g GF: 2.65 g C: 21.74 g Z: 17.50 g P: 1.96 g S: 0.07 g B: 1.81 BE	Vegetarischer Gemüseeintopf ∇ ∫ g g1 N: 67.74 kcal F: 4.13 g GF: 0.83 g C: 6.03 g Z: 2.34 g P: 1.52 g S: 0.10 g B: 0.50 BE	Gefüllte Zucchini auf cremiger Kräutersauce, Gemüsereis ∇ ∫ g a g1 a1 N: 68.34 kcal F: 3.18 g GF: 1.46 g C: 6.27 g Z: 2.15 g P: 3.44 g S: 0.32 g B: 0.52 BE	Frühlingsrolle mit Asia Gemüse und süÙ - saurer Sauce 2 1 4 y z f a a1 N: 45.39 kcal F: 1.07 g GF: 0.16 g C: 5.62 g Z: 4.08 g P: 3.36 g S: 0.61 g B: 0.43 BE	Kartoffelsuppe vegetarisch ⊗ a3 h1 ih2 ln a6 cjh5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 N: 80.45 kcal F: 0.70 g GF: 0.18 g C: 15.69 g Z: 2.19 g P: 2.04 g S: 0.23 g B: 1.31 BE	
Dessert	Frisches Obst	Karamell Pudding mit Sahne ∇ ∫ g g1 N: 105.33 kcal F: 3.17 g GF: 2.11 g C: 15.90 g Z: 10.25 g P: 3.00 g S: 0.15 g B: 1.32 BE	Quarkspeise g N: 147.34 kcal F: 9.00 g GF: 5.85 g C: 9.45 g Z: 8.49 g P: 7.27 g S: 0.09 g B: 0.79 BE	Kompott der Saison ∇ ∞ N: 75.47 kcal F: 0.12 g GF: 0.01 g C: 16.73 g Z: 16.73 g P: 0.65 g S: 0.01 g B: 1.39 BE	Götterspeise 1 N: 63.05 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 15.50 g Z: 15.50 g P: 0.00 g S: 0.23 g B: 1.29 BE	Rote Grütze mit VanillesöÙe 25 c g N: 119.22 kcal F: 1.57 g GF: 0.89 g C: 23.21 g Z: 10.60 g P: 1.37 g S: 0.03 g B: 1.94 BE	Eisbecher ∇ ∫ g g1 N: 205.64 kcal F: 11.70 g GF: 6.91 g C: 20.97 g Z: 20.97 g P: 3.96 g S: 0.15 g B: 1.75 BE

Nährwertangaben pro 100g N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a2 Roggen
- a4 Hafer
- a6 Dinkel/ Grünkern
- a9 sonstige Weizenarten
- c Eier
- e Erdnüsse
- g Milch und Milchzeugnisse
- h1 Mandel
- h3 Walnuss
- h5 Pecannuss
- h7 Pistazie
- i Sellerie
- k Sesam
- m Lupine
- t Schalenfrucht
- y Hülsenfrucht
- a1 Weizen
- a3 Gerste (Malz)
- a5 Kamut/ Khorasanweizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- b Krustentiere
- d Fisch
- f Soja
- g1 Milcheiweiß
- h2 Haselnuss
- h4 Cashewnuss
- h6 Paranuss
- h8 Queensland-/ Macadamianuss
- j Senf
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- n Weichtiere
- x Honig
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 12 mit Zuckeraustauschstoffen
- 25 Modifizierte Stärke
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 5 geschwefelt
- 15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- ∫ Laktose
- ∇ Rindfleisch
- ⊗ unter Schutzatmosphäre
- verpackt
- ∇ Vegetarisch
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ∇ Schweinefleisch
- ∞ Vegan