



KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Schinkennudeln mit Ei und kleinem Blattsalat ∞ ∇ 2 3 8 15 c j g a a1 N: 173.86 kcal F: 11.82 g GF: 3.78 g C: 10.05 g Z: 0.86 g P: 7.05 g S: 0.53 g B: 0.84 BE	Würziges Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebel dazu Nudeln ∞ 15 a a1 N: 248.60 kcal F: 13.88 g GF: 5.75 g C: 20.96 g Z: 2.39 g P: 9.99 g S: 1.54 g B: 1.75 BE	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Fleischklößchen	Hähnchenbrust mit Brokkoli, Reis und Rahmsoße ♣ j a8 g a g1 a1 N: 130.73 kcal F: 5.92 g GF: 3.32 g C: 12.80 g Z: 2.96 g P: 6.45 g S: 2.91 g B: 1.07 BE	Eingelegter Brathering mit Speckkartoffelsalat 2 j d a N: 147.32 kcal F: 9.87 g GF: 1.42 g C: 7.83 g Z: 0.87 g P: 6.73 g S: 0.89 g B: 0.65 BE	grüner Bohneneintopf ∇ ∞ y N: 55.34 kcal F: 0.12 g GF: 0.04 g C: 11.58 g Z: 1.31 g P: 1.63 g S: 0.19 g B: 0.96 BE	Braten von der Putenoberkeule mit Kohlrabi und Kartoffeln ∇ ♣ j g g1 N: 96.59 kcal F: 3.89 g GF: 1.71 g C: 6.98 g Z: 1.99 g P: 8.20 g S: 0.82 g B: 0.58 BE
Menü2	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Blattsalat ∇ j g g1 N: 95.34 kcal F: 3.19 g GF: 0.34 g C: 10.58 g Z: 1.81 g P: 5.45 g S: 0.04 g B: 0.88 BE	Blumenkohl - Karotten Ragout mit frischen Kräutern und Salzkartoffeln ♦ j i c y g a g1 N: 105.73 kcal F: 5.02 g GF: 2.05 g C: 11.52 g Z: 2.21 g P: 4.54 g S: 0.37 g B: 0.96 BE	Hefeklöße mit Mohnbutter und Vanillesauce	Zartweizen-Risotto mit Hüttenkäse, Kräuterpesto, Kirschtomaten ∇ æ ♣ a8 g a1 N: 186.69 kcal F: 9.52 g GF: 3.62 g C: 18.46 g Z: 1.47 g P: 5.98 g S: 0.42 g B: 1.54 BE	Schupfnudeln mit Paprika, Babyspinat und Feta ∇ c a a1 N: 118.03 kcal F: 4.07 g GF: 1.22 g C: 15.49 g Z: 3.19 g P: 4.40 g S: 0.67 g B: 1.29 BE	Grießbrei mit warmer Fruchtsoße j c z g g1 N: 208.39 kcal F: 15.29 g GF: 8.58 g C: 13.73 g Z: 9.95 g P: 4.13 g S: 0.08 g B: 1.14 BE	
Dessert	Frisches Obst	Himbeer Pudding ∇ j 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 Vanillesoße 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 ∇ j 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
- a8

Hybridstämme (Gluten)
- d

Fisch
- g1

Milcheiweiß
- j

Senf
- z

Zitrusfrucht
- a1

Weizen
- c

Eier
- g

Milch und Milcherzeugnisse
- i

Sellerie
- y

Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1

mit Farbstoff
- 3

mit Antioxidationsmittel
- 15

Nitrat/Nitrit
- 2

mit Konservierungsstoffen
- 8

mit Phosphat
- 25

Modifizierte Stärke

Eigenschaften

- ∇

Alkohol
- ♦

Halal
- j

Laktose
- ⊗

unter Schutzatmosphäre
verpackt
- ∇

Vegetarisch
- ♣

Geflügel
- æ

Knoblauch
- ∞

Vegan
- ∞

Schweinefleisch