



KW 33	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Putengulasch in Rahm mit Paprika, Zwiebel und Nudeln v ♣ j 5 c g a g1 a1 N: 89.57 kcal F: 5.30 g GF: 1.35 g C: 5.20 g Z: 1.92 g P: 5.02 g S: 0.35 g B: 0.43 BE	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Reis ψ j 2 c g a g1 a1 N: 136.15 kcal F: 4.20 g GF: 1.78 g C: 19.30 g Z: 0.12 g P: 5.08 g S: 1.38 g B: 1.61 BE	Omelett "Bauernschmaus" mit Speck, Zwiebel, Kartoffeln und Gurke gefüllt, Kräutersoße und Salat ⊗ ω 15 a3 h1 ih2 ln a6 cj h5 h4 t m e h7 y h3 h6 z k a9 a4 f a8 g a2 b a5 d a h8 x g1 N: 129.49 kcal F: 8.26 g GF: 4.61 g C: 11.11 g Z: 1.91 g P: 2.73 g S: 0.86 g B: 0.92 BE	Chili con Carne vom Rind, Sour Cream mit Reis æ v ψ j ω 2 5 y g g1 N: 127.39 kcal F: 4.16 g GF: 1.31 g C: 16.67 g Z: 2.56 g P: 5.29 g S: 0.91 g B: 1.39 BE	Seelachsfrikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Limettenmayo 2 c j z d a a1 N: 210.39 kcal F: 11.57 g GF: 3.98 g C: 20.35 g Z: 1.95 g P: 6.08 g S: 1.17 g B: 1.70 BE	Kartoffelsuppe mit Speck j ω 2 15 i g g1 N: 84.42 kcal F: 3.91 g GF: 2.25 g C: 9.57 g Z: 1.26 g P: 2.43 g S: 2.11 g B: 0.80 BE	Tafelspitz mit Buttermöhren, Meerrettichsoße und Salzkartoffeln ψ j i g a g1 a1 N: 130.83 kcal F: 6.75 g GF: 3.08 g C: 12.26 g Z: 2.55 g P: 5.06 g S: 0.47 g B: 1.02 BE
Menü2	Kartoffel - Gemüse - Puffer mit Kräuterdip und Salat æ v c j a4 a8 g a1 N: 180.10 kcal F: 12.26 g GF: 1.87 g C: 13.64 g Z: 3.17 g P: 3.69 g S: 0.56 g B: 1.14 BE	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Ratatouillegemüse und Rucolasalat æ ∇ j g g1 N: 99.91 kcal F: 5.73 g GF: 1.72 g C: 8.84 g Z: 3.54 g P: 3.16 g S: 0.74 g B: 0.74 BE	Erbsencremesuppe mit Brot ω 15 N: 261.05 kcal F: 23.20 g GF: 9.61 g C: 0.19 g Z: 0.17 g P: 13.50 g S: 2.00 g B: 0.02 BE	Eier in Senfsoße, Kartoffelpüree, Möhrensalat ∇ j 2 c j z g a g1 N: 133.84 kcal F: 7.51 g GF: 3.06 g C: 11.47 g Z: 6.20 g P: 4.91 g S: 2.51 g B: 0.95 BE	Gefüllte Pfannkuchen (süß) mit warmen Pflaumenkompott ∇ j c j y g a g1 a1 N: 157.52 kcal F: 9.85 g GF: 2.98 g C: 11.83 g Z: 1.73 g P: 5.30 g S: 1.05 g B: 0.99 BE	Süße Schupfnudeln mit Äpfeln, Rosinen dazu Zimtucker c g a a1 N: 134.69 kcal F: 4.21 g GF: 2.83 g C: 21.79 g Z: 17.58 g P: 1.94 g S: 0.07 g B: 1.81 BE	
Dessert							Eisbecher ∇ j t g g1 N: 214.47 kcal F: 15.40 g GF: 8.85 g C: 16.34 g Z: 15.71 g P: 2.90 g S: 0.09 g B: 1.36 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

- 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
- 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

Zusatzstoffe

- 2 mit Konservierungsstoffen

15 Nitrat/Nitrit
- 5 geschwefelt

Eigenschaften

- v Alkohol

æ Knoblauch

ψ Rindfleisch

⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ♣ Geflügel

j Laktose

ω Schweinefleisch

∇ Vegetarisch