



KW 34	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Cevapcici mit fruchtiger Tomatensoße, Reis und Blattsalat æ √ ψ ω c j a a1 N: 153.16 kcal F: 8.88 g GF: 2.45 g C: 12.37 g Z: 1.31 g P: 5.86 g S: 0.99 g B: 1.03 BE	Rührei mit Speck, Rahmspinat und Salzkartoffeln 15 c a8 g a1 N: 108.86 kcal F: 6.33 g GF: 2.65 g C: 7.65 g Z: 1.49 g P: 5.24 g S: 1.25 g B: 0.64 BE	Gemüsecremesuppe mit Kartoffeln und Wurstscheiben	"Backhendl" (Hähnchen) mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 2 12 1 25 c j f N: 118.53 kcal F: 3.52 g GF: 0.31 g C: 18.68 g Z: 1.69 g P: 1.50 g S: 0.86 g B: 1.56 BE	Schlemmerfilet Bordelaise, Dillsoße und Kartoffeln j i g d g1 N: 139.24 kcal F: 8.30 g GF: 4.54 g C: 8.76 g Z: 1.77 g P: 7.25 g S: 1.05 g B: 0.73 BE	Tomatensuppen Topf mit Geflügelklöschchen und Nudeln ψ j ω c a8 g a g1 a1 N: 130.13 kcal F: 6.33 g GF: 2.84 g C: 12.85 g Z: 3.84 g P: 5.11 g S: 0.67 g B: 1.07 BE	Rindergulasch in Rahm mit frischen Pilzen und Salzkartoffeln c g a a1 N: 111.66 kcal F: 3.49 g GF: 1.49 g C: 8.83 g Z: 1.14 g P: 11.25 g S: 0.63 g B: 0.74 BE
Menü2	Tortellini Tricolore (Spinat, Karotte, Paprika) mit Frischkäsesoße und Salat ⊗ j 1 25 c g a g1 a1 N: 241.04 kcal F: 7.40 g GF: 4.15 g C: 34.42 g Z: 2.48 g P: 8.08 g S: 1.23 g B: 2.87 BE	Blumenkohl Medaillon, Kräuterrahmsauce, Gemüse-Erbсенreis	Linsen Lasagne, Tomatensoße und kleinem Salat æ ψ j ω a6 c j z g a g1 a1 N: 139.93 kcal F: 9.94 g GF: 4.41 g C: 7.42 g Z: 3.18 g P: 5.19 g S: 1.32 g B: 0.62 BE	Gebratenes Gemüseschnitzel auf Tomaten - Gemüsesoße, Petersilienkartoffeln	Blumenkohl polnisch, heller Soße und Salzkartoffeln c a8 g g1 a1 N: 74.92 kcal F: 5.12 g GF: 3.23 g C: 5.54 g Z: 0.76 g P: 1.52 g S: 0.78 g B: 0.46 BE	Quark Grieß Auflauf mit warmen Beerenfrüchten c a8 g a1 N: 135.81 kcal F: 6.63 g GF: 3.83 g C: 12.02 g Z: 9.02 g P: 6.78 g S: 0.13 g B: 1.00 BE	
Dessert	Frisches Obst	Schoko 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	Eis ∇ j g g1 N: 250.30 kcal F: 21.97 g GF: 13.17 g C: 12.15 g Z: 12.15 g P: 1.64 g S: 0.06 g B: 1.01 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

a6 Dinkel/ Grünkern

c Eier

f Soja

g1 Milcheiweiß

j Senf
- a1 Weizen

a8 Hybridstämme (Gluten)

d Fisch

g Milch und Milcherzeugnisse

i Sellerie

z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff

12 mit Zuckeraustauschstoffen

25 Modifizierte Stärke
- 2 mit Konservierungsstoffen

15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

- ∇ Alkohol

j Laktose

ω Schweinefleisch

∞ Vegan
- æ Knoblauch

ψ Rindfleisch

⊗ unter Schutzatmosphäre

verpackt

∇ Vegetarisch