

KW 24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Reis dazu CurrysaUCE ∫ a8 g a g1 a1 N: 652.88 kcal F: 30.85 g GF: 17.16 g C: 65.24 g Z: 15.27 g P: 29.52 g S: 14.84 g B: 5.43 BE	Hackbraten mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Schinkennudeln mit Ei und kleinem Blattsalat ∩ 2 3 5 8 i c j a8 g a1 N: 947.43 kcal F: 44.48 g GF: 13.71 g C: 97.14 g Z: 6.08 g P: 36.61 g S: 1.69 g B: 8.09 BE	Leberkäse mit grünen Bohnenmus ψ ∩ 15 N: 476.91 kcal F: 35.35 g GF: 11.01 g C: 19.97 g Z: 3.41 g P: 18.32 g S: 1.86 g B: 1.67 BE	Frischer Brathering mit Speckkartoffelsalat i j d a N: 457.54 kcal F: 31.52 g GF: 4.63 g C: 19.01 g Z: 2.15 g P: 24.50 g S: 2.19 g B: 1.58 BE	Spargelsuppe ∇ ∫ g a g1 N: 35.25 kcal F: 0.11 g GF: 0.03 g C: 6.33 g Z: 1.54 g P: 1.87 g S: 0.04 g B: 0.53 BE	Braten von der Putenoberkeule mit Kohlrabi und Kartoffeln ∇ g N: 337.44 kcal F: 9.35 g GF: 5.59 g C: 28.27 g Z: 4.04 g P: 33.75 g S: 2.77 g B: 2.35 BE
Menü/Vegetarisch	Rhabarberauflauf mit Vanillesoße ∫ c g a g1 a1 N: 279.08 kcal F: 10.62 g GF: 6.44 g C: 37.18 g Z: 21.00 g P: 7.68 g S: 0.37 g B: 3.09 BE	Salatteller mit Mozzarella ∇ ∫ g g1 N: 211.61 kcal F: 15.50 g GF: 3.98 g C: 5.17 g Z: 4.33 g P: 12.66 g S: 1.12 g B: 0.43 BE	Apfel Paprika Suppe mit Frühlingslauch a3 h1 i h2 l n a6 c j 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: 99.74 kcal F: 5.64 g GF: 3.60 g C: 10.62 g Z: 9.36 g P: 1.43 g S: 0.24 g B: 0.89 BE	Gnocchi mit Spinatsoße æ i c a8 g a a1 N: 469.86 kcal F: 11.05 g GF: 5.99 g C: 79.34 g Z: 4.22 g P: 11.34 g S: 0.48 g B: 6.62 BE	Schupfnudeln mit Paprika, Babyspinat und Feta c a8 a1 N: 397.35 kcal F: 9.06 g GF: 1.25 g C: 67.04 g Z: 7.82 g P: 9.06 g S: 2.91 g B: 5.59 BE	Grießflammerie mit Fruchtsoße c z g N: 197.16 kcal F: 13.32 g GF: 8.47 g C: 15.62 g Z: 11.43 g P: 3.87 g S: 0.10 g B: 1.30 BE	
Dessert	Fruchtquark 25 g N: 103.89 kcal F: 3.70 g GF: 2.50 g C: 11.00 g Z: 10.00 g P: 6.50 g S: 0.13 g B: 0.92 BE	Vanillepudding ∇ ∫ g g1 N: 94.80 kcal F: 2.86 g GF: 1.90 g C: 14.31 g Z: 9.23 g P: 2.70 g S: 0.13 g B: 1.19 BE	Limetten-Buttermilch-Mousse mit Fruchtgelee z g N: 190.09 kcal F: 9.98 g GF: 6.76 g C: 21.23 g Z: 21.19 g P: 3.15 g S: 0.11 g B: 1.77 BE	Götterspeise N: 58.08 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 13.06 g Z: 13.06 g P: 1.24 g S: 0.00 g B: 1.09 BE	Karamel Pudding ∇ ∫ g g1 N: 94.80 kcal F: 2.86 g GF: 1.90 g C: 14.31 g Z: 9.23 g P: 2.70 g S: 0.13 g B: 1.19 BE	Obst der Saison N: 60.90 kcal F: 0.05 g GF: 0.02 g C: 14.35 g Z: 13.16 g P: 0.34 g S: 0.00 g B: 1.20 BE	Eisbecher ∇ ∫ g g1 N: 174.79 kcal F: 9.94 g GF: 5.87 g C: 17.82 g Z: 17.82 g P: 3.37 g S: 0.13 g B: 1.49 BE

Nährwertangaben pro Portion 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 Milcherzeugnisse
- 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

- 2 mit Konservierungsstoffen
- 5 geschwefelt
- 15 Nitrat/Nitrit
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 8 mit Phosphat
- 25 Modifizierte Stärke

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- ∫ Laktose
- ∩ Schweinefleisch
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch