

KW 38	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Putengeschnetzeltes mit Krautsalat, Tzatziki und Reis æ 3 g N: 521.18 kcal F: 19.53 g GF: 7.05 g C: 49.70 g Z: 9.35 g P: 36.09 g S: 3.92 g B: 4.13 BE	Bratwurst mit bayrisch Kraut, Salzkartoffeln und Senf 5 jg N: 490.06 kcal F: 32.63 g GF: 13.01 g C: 30.52 g Z: 10.36 g P: 18.74 g S: 4.75 g B: 2.54 BE	Rinder Leber Ragout pikant mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Kartoffelstampf ija8 g a a1 N: 491.01 kcal F: 20.36 g GF: 12.37 g C: 47.02 g Z: 11.09 g P: 28.23 g S: 3.89 g B: 3.92 BE	Hühnersuppe mit Nudeln (hausgemacht) ♣ 2 a8 a1 N: 457.44 kcal F: 9.29 g GF: 2.05 g C: 70.51 g Z: 3.83 g P: 20.94 g S: 3.91 g B: 5.88 BE	Rotbarsch mit Kartoffelspecksalat und Dip ω 15 ic jz d N: 645.39 kcal F: 52.16 g GF: 13.29 g C: 17.38 g Z: 2.74 g P: 27.36 g S: 2.20 g B: 1.45 BE	Gulasch Suppe mit Brot & ψ 3 z a8 g a2 a1 N: 437.52 kcal F: 15.92 g GF: 4.36 g C: 41.44 g Z: 8.04 g P: 30.40 g S: 2.59 g B: 3.45 BE	Rindergulasch Ungarisch mit Salzkartoffeln 5 1 g N: 380.99 kcal F: 12.21 g GF: 5.61 g C: 26.20 g Z: 4.44 g P: 41.13 g S: 2.01 g B: 2.18 BE
Menü/Vegetarisch	Gemüse Lasange mit Tomatensoße und Ruccola æ a8 g a1 N: 680.86 kcal F: 21.21 g GF: 8.89 g C: 92.91 g Z: 18.20 g P: 25.70 g S: 6.43 g B: 7.75 BE	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3 c a8 a1 N: 621.57 kcal F: 36.15 g GF: 5.96 g C: 68.40 g Z: 28.98 g P: 5.07 g S: 2.03 g B: 5.71 BE	Gnocchi mit Spinatsoße æ ic 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	vegetarisch gefüllte Paprika, Tomatensoße und Kartoffeln æ g N: 239.26 kcal F: 8.25 g GF: 2.63 g C: 33.87 g Z: 12.18 g P: 6.60 g S: 2.80 g B: 2.81 BE	Kürbisauflauf mit Birnen und Zimtsoße 3 1 h1 h2 c h4 h3 f a8 g a1 N: 493.87 kcal F: 27.76 g GF: 11.23 g C: 42.72 g Z: 32.63 g P: 17.16 g S: 0.65 g B: 3.56 BE	Milchreis mit Zimtzucker ∇ v g N: 489.39 kcal F: 12.57 g GF: 8.13 g C: 80.55 g Z: 34.09 g P: 12.08 g S: 0.31 g B: 6.71 BE	
Dessert	Obstsalat N: 96.66 kcal F: 0.30 g GF: 0.10 g C: 22.48 g Z: 21.38 g P: 0.50 g S: 0.10 g B: 1.87 BE	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	Kokos-Zitronen-Panna-Cotta z g N: 224.11 kcal F: 18.71 g GF: 14.22 g C: 12.06 g Z: 12.05 g P: 2.10 g S: 0.06 g B: 1.01 BE	Rhabarber Kompott N: 69.74 kcal F: 0.10 g GF: 0.10 g C: 14.90 g Z: 12.00 g P: 0.50 g S: 0.10 g B: 1.24 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	Obst der Saison 3 N: 61.14 kcal F: 0.10 g GF: 0.10 g C: 13.60 g Z: 13.60 g P: 0.20 g S: 0.03 g B: 1.13 BE	Eisbecher 1 g N: 60.19 kcal F: 2.70 g GF: 2.40 g C: 8.40 g Z: 7.80 g P: 0.90 g S: 0.05 g B: 0.70 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
- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- c Eier
- d Fisch
- g Milch und Milcherzeugnisse
- f Soja
- h1 Mandel
- h2 Haselnuss
- h3 Walnuss
- h4 Cashewnuss
- i Sellerie
- j Senf
- z Zitrusfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 15 Nitrat/Nitrit
- 25 Modifizierte Stärke

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ∇ Vegetarisch
- ♣ Geflügel
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch