

KW 47	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	Grütwurst mit Apfelkompott und Kartoffelpüree 3 a3 a4 a8 g N: 187.85 kcal F: 3.57 g GF: 1.82 g C: 32.89 g Z: 5.46 g P: 4.36 g S: 0.46 g B: 2.74 BE	Leberkäse mit grünen Bohnenmus ψ ω 15 N: 129.57 kcal F: 9.54 g GF: 3.01 g C: 5.49 g Z: 1.45 g P: 4.99 g S: 0.50 g B: 0.46 BE	Frikadelle mit Bratensoße, dazu Kartoffel-Parmesan-Püree und Karottengemüs ω ψ ∇ 2 i c z a8 g N: 105.39 kcal F: 6.80 g GF: 2.96 g C: 7.68 g Z: 2.82 g P: 4.33 g S: 0.91 g B: 0.63 BE	Wildragout mit Kartoffeln und Preiselbeeren ♣ j g a g1 a1 N: 46.03 kcal F: 1.43 g GF: 0.83 g C: 7.21 g Z: 6.61 g P: 0.98 g S: 0.06 g B: 0.58 BE	Gebackener Seelachs mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade i j a8 d a1 N: 206.11 kcal F: 15.06 g GF: 1.23 g C: 13.31 g Z: 1.27 g P: 5.10 g S: 1.08 g B: 1.11 BE	Gulasch Suppe æ & ψ 3 z a N: 79.17 kcal F: 3.61 g GF: 1.02 g C: 4.95 g Z: 1.67 g P: 6.62 g S: 0.51 g B: 0.41 BE	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen & ψ 3 5 1 a8 a1 N: 98.03 kcal F: 2.86 g GF: 1.31 g C: 10.80 g Z: 2.82 g P: 6.93 g S: 0.59 g B: 0.90 BE
Menü/Vegetarisch	Omelett mit gebratenem Gemüse, Kartoffelpüree und Petersiliensauce æ 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: 156.73 kcal F: 12.44 g GF: 5.94 g C: 8.13 g Z: 2.33 g P: 3.11 g S: 0.87 g B: 0.68 BE	Canneloni mit Spinat überbacken ⊗ 25 c a8 g a1 N: 150.90 kcal F: 6.99 g GF: 4.41 g C: 12.86 g Z: 2.18 g P: 8.73 g S: 1.90 g B: 1.07 BE	Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Salzkartoffeln i a6 c a8 g a1 N: 193.64 kcal F: 13.94 g GF: 4.92 g C: 14.01 g Z: 1.65 g P: 2.85 g S: 0.66 g B: 1.17 BE	Kartoffelsuppe vegetarisch ⊗ 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: 80.45 kcal F: 0.70 g GF: 0.18 g C: 15.69 g Z: 2.19 g P: 2.04 g S: 0.23 g B: 1.31 BE	Blumenkohl Käse Bratling mit Schnittlauch Soße und Salzkartoffeln 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: 94.46 kcal F: 5.58 g GF: 3.41 g C: 8.25 g Z: 2.17 g P: 2.37 g S: 0.41 g B: 0.68 BE	Griebbrei mit Aprikosen und Zimtucker 3 c g a a1 N: 135.98 kcal F: 4.04 g GF: 2.39 g C: 21.52 g Z: 16.07 g P: 3.04 g S: 0.09 g B: 1.79 BE	
Dessert	Vanillepudding ∇ 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	Frucht Cocktail 3 1 N: 59.95 kcal F: 0.50 g GF: 0.50 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.01 g B: 1.17 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	Creme Brulée mit Früchten c g N: 223.60 kcal F: 15.50 g GF: 9.76 g C: 18.37 g Z: 18.33 g P: 2.95 g S: 0.07 g B: 1.53 BE	Götterspeise N: 72.61 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 16.33 g Z: 16.33 g P: 1.56 g S: 0.01 g B: 1.36 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 ∇ 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
- 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

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

Eigenschaften

- ∇ Alkohol
- ∫ Laktose
- ψ Rindfleisch
- ⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ♣ Wildfleisch
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch