

KW 48	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü/Vollkost	<b>Geflügelbratwurst mit Rahmporree und Salzkartoffeln</b> 25 a8 g a1 N: 125.44 kcal F: 8.20 g GF: 2.91 g C: 7.23 g Z: 1.53 g P: 5.40 g S: 0.95 g B: 0.60 BE	<b>Cordon bleu vom Schwein, Soße, Mischgemüse, Kartoffeln</b> j w i g a g1 a1 N: 116.56 kcal F: 4.95 g GF: 1.44 g C: 11.38 g Z: 1.33 g P: 6.34 g S: 0.85 g B: 0.95 BE	<b>Grünkohl mit Kassler und Salzkartoffeln</b> w j w 15 ja4 g a g1 N: 117.82 kcal F: 5.74 g GF: 3.29 g C: 6.74 g Z: 1.95 g P: 9.57 g S: 1.40 g B: 0.56 BE	<b>Spaghetti Bolognese mit Grana Padano</b> w ψ æ i ja8 g a1 N: 217.46 kcal F: 7.70 g GF: 3.10 g C: 25.25 g Z: 2.70 g P: 10.85 g S: 0.79 g B: 2.10 BE	<b>Seelachsfilet mit Bechamelsoße, Salzkartoffeln und Gemüse</b> 25 a3 h1 ih2 ln 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: 128.94 kcal F: 8.66 g GF: 2.89 g C: 6.27 g Z: 1.95 g P: 1.06 g S: 0.53 g B: 0.52 BE	<b>grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch</b> a8 a1 N: 108.14 kcal F: 6.38 g GF: 1.85 g C: 7.10 g Z: 1.43 g P: 4.68 g S: 0.57 g B: 0.59 BE	<b>Schweinsbraten mit Kartoffelknödel, Broccoli und Bratensoße</b> w æ j g N: 123.35 kcal F: 6.90 g GF: 2.77 g C: 7.31 g Z: 1.08 g P: 7.86 g S: 1.34 g B: 0.61 BE
Menü/Vegetarisch	<b>Senfeier, Kartoffelpüree, Möhren-Apfel-Salat</b> j2 c j g a g1 N: 137.21 kcal F: 7.86 g GF: 3.22 g C: 11.23 g Z: 5.93 g P: 5.22 g S: 2.52 g B: 0.93 BE	<b>Gnocchi mit Spinatsoße</b> 2 ia8 g a1 N: 131.27 kcal F: 1.80 g GF: 0.87 g C: 24.28 g Z: 0.62 g P: 3.35 g S: 0.64 g B: 2.03 BE	<b>Kürbiskartoffel Gratin mit Blattsalat und Joghurt Dressing</b> v j j 1 25 c g g1 N: 91.35 kcal F: 5.08 g GF: 3.49 g C: 8.54 g Z: 2.42 g P: 2.66 g S: 0.57 g B: 0.71 BE	<b>Topfenknödel mit Vanillesoße</b> v j c t g a g1 a1 N: 126.55 kcal F: 3.07 g GF: 1.16 g C: 12.13 g Z: 7.86 g P: 11.96 g S: 0.13 g B: 1.01 BE	<b>Tortellini mit Käse Soße</b> ⊙ 1 25 c a8 g N: 187.44 kcal F: 8.82 g GF: 3.96 g C: 21.22 g Z: 1.38 g P: 5.25 g S: 0.93 g B: 1.77 BE	<b>Süße Schupfnudeln mit Äpfeln, Rosinen dazu Zimtsoße</b> c a8 g a1 N: 179.66 kcal F: 4.25 g GF: 2.68 g C: 31.84 g Z: 17.81 g P: 2.58 g S: 0.50 g B: 2.65 BE	
Dessert	<b>Birnen Kompott</b> N: 61.14 kcal F: 0.50 g GF: 0.10 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.03 g B: 1.17 BE	<b>Fruchtquark</b> 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	<b>Mirabellenkompott</b> ∇ ∞ N: 90.76 kcal F: 0.11 g GF: 0.02 g C: 21.31 g Z: 21.31 g P: 0.39 g S: 0.00 g B: 1.78 BE	<b>Strudelpudding</b> ∇ 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	<b>Frucht Buttermilch Dessert</b> ∇ j g g1 N: 104.13 kcal F: 0.47 g GF: 0.26 g C: 20.93 g Z: 20.32 g P: 3.09 g S: 0.11 g B: 1.74 BE	<b>Obst der Saison</b> 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	<b>Eisbecher</b> 1 g N: 100.31 kcal F: 4.50 g GF: 4.00 g C: 14.00 g Z: 13.00 g P: 1.50 g S: 0.08 g B: 1.17 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
- 15 Nitrat/Nitrit
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 25 Modifizierte Stärke

**Eigenschaften**

- ♣ Geflügel
- ∫ Laktose
- ⊞ Schweinefleisch
- ∞ Vegan
- æ Knoblauch
- ψ Rindfleisch
- ⊙ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ∇ Vegetarisch