

KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gefüllte rote Paprikaschote an Tomaten Basilikumsauce und Gemüsereis ∇ ∫ g a g1 N: 266.11 kcal F: 15.40 g GF: 6.57 g C: 22.89 g Z: 8.07 g P: 8.84 g S: 0.77 g B: 1.91 BE	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln ψ ∫ g g1 N: 315.40 kcal F: 20.47 g GF: 12.51 g C: 23.48 g Z: 4.16 g P: 8.82 g S: 7.17 g B: 1.95 BE	Kartoffelsuppe mit Speck ∫ ω 15 g g1 N: 688.26 kcal F: 58.11 g GF: 25.85 g C: 29.98 g Z: 8.20 g P: 12.27 g S: 3.41 g B: 2.50 BE	Wirsingroulade mit Specksauce und Kartoffeln ψ ω 15 c a a1 N: 358.49 kcal F: 17.02 g GF: 6.85 g C: 26.47 g Z: 4.51 g P: 24.25 g S: 2.02 g B: 2.21 BE	Spinat mit Püree und Rührei ∫ c g a g1 N: 312.74 kcal F: 15.18 g GF: 6.52 g C: 26.01 g Z: 8.23 g P: 17.26 g S: 0.81 g B: 2.17 BE	grüner Bohneneintopf mit Klößchen ω 15 y N: 649.87 kcal F: 46.80 g GF: 19.62 g C: 34.65 g Z: 5.14 g P: 22.81 g S: 4.36 g B: 2.90 BE	Burgunderbraten mit Sauce, Rosenkohl und Kartoffeln ∫ ω 1 15 g a g1 N: 427.62 kcal F: 16.98 g GF: 6.03 g C: 33.66 g Z: 7.32 g P: 34.09 g S: 9.78 g B: 2.79 BE
Vegetarisch	Süsse Nudel Vanille Milchsuppe mit Rosinen ∇ ∫ g a g1 a1 N: 227.98 kcal F: 6.77 g GF: 4.14 g C: 36.61 g Z: 21.23 g P: 4.35 g S: 0.20 g B: 3.05 BE	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Champignons a la Creme ∫ ω 15 c g a g1 a1 N: 431.30 kcal F: 26.76 g GF: 11.37 g C: 33.62 g Z: 3.91 g P: 13.99 g S: 10.79 g B: 2.78 BE		Senfeier mit rote Bete und Kartoffelpüree ∫ c j g a g1 N: 615.31 kcal F: 43.63 g GF: 23.64 g C: 35.75 g Z: 20.06 g P: 20.52 g S: 1.98 g B: 2.98 BE	Gemüsecurry mit Kokosreis ∇ ♦ ∞ N: 615.46 kcal F: 39.88 g GF: 4.97 g C: 53.12 g Z: 17.17 g P: 11.07 g S: 2.32 g B: 4.42 BE	Grießbrei mit Kirschen ∇ ∫ 3 g a g1 a1 N: 385.38 kcal F: 6.75 g GF: 4.23 g C: 70.15 g Z: 40.86 g P: 9.56 g S: 0.17 g B: 5.84 BE	
Dessert	Schokoladenmousse Becher ∇ ∫ g g1 N: 214.84 kcal F: 8.77 g GF: 4.88 g C: 28.09 g Z: 25.95 g P: 5.57 g S: 0.15 g B: 2.34 BE	Leichte Joghurtcreme mit Melone	Eisbecher ∇ ∫ t g g1 N: 214.47 kcal F: 15.40 g GF: 8.85 g C: 16.34 g Z: 15.71 g P: 2.90 g S: 0.09 g B: 1.36 BE	Strudelpudding ∇ ∫ g g1 N: 260.70 kcal F: 6.96 g GF: 4.57 g C: 42.90 g Z: 30.02 g P: 5.90 g S: 0.31 g B: 3.58 BE	Kirsch-Pudding ∇ ∫ g g1 N: 71.46 kcal F: 1.68 g GF: 1.10 g C: 12.25 g Z: 9.57 g P: 1.62 g S: 0.06 g B: 1.02 BE	Obst ∇ ∞	Eis ∇ ∫ g g1 N: 200.24 kcal F: 17.58 g GF: 10.53 g C: 9.72 g Z: 9.72 g P: 1.31 g S: 0.05 g B: 0.81 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
- c Eier
- g1 Milcheiweiß
- t Schalenfrucht
- a1 Weizen
- g Milch und Milcherzeugnisse
- j Senf
- y Hülsenfrucht

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 15 Nitrat/Nitrit
- 3 mit Antioxidationsmittel

Eigenschaften

- ♦ Halal
- ψ Rindfleisch
- ∞ Vegan
- ∫ Laktose
- ω Schweinefleisch
- ∇ Vegetarisch