

KW 32	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Hähnchenbrust mit Brokkoli und Reis dazu Currysauce ♣ j g a g1 a1 N: 668.83 kcal F: 30.54 g GF: 17.03 g C: 65.21 g Z: 15.03 g P: 32.88 g S: 14.82 g B: 5.43 BE	Gefüllte Pfannkuchen mit Blattsalat v j 25 c j g a g1 a1 N: 563.23 kcal F: 35.30 g GF: 11.06 g C: 42.64 g Z: 6.21 g P: 18.80 g S: 3.73 g B: 3.55 BE	Fruchtquark 25 g N: 120.13 kcal F: 3.80 g GF: 2.50 g C: 15.00 g Z: 14.00 g P: 6.40 g S: 0.10 g B: 1.25 BE
Dienstag	Dicke Bohnen gestovt mit Bauchfleisch und Kartoffeln g N: 84.62 kcal F: 1.29 g GF: 0.15 g C: 8.26 g Z: 1.51 g P: 7.25 g S: 0.02 g B: 0.69 BE	gefüllte Zucchini, Tomatensoße mit großem Blattsalat æ 25 g N: 495.45 kcal F: 23.93 g GF: 7.59 g C: 41.25 g Z: 16.20 g P: 24.47 g S: 3.29 g B: 3.44 BE	Limetten-Buttermilch j z g g1 N: 220.86 kcal F: 10.43 g GF: 6.20 g C: 28.12 g Z: 27.82 g P: 2.82 g S: 0.08 g B: 2.34 BE
Mittwoch	Schinkennudeln mit Ei und kleinem Blattsalat ω & j 15 c j y g a g1 a1 N: 658.18 kcal F: 45.39 g GF: 13.58 g C: 35.25 g Z: 3.25 g P: 27.89 g S: 0.42 g B: 2.95 BE	Paprikalauch Suppe mit Croutons j 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: 216.28 kcal F: 11.75 g GF: 7.29 g C: 23.99 g Z: 18.73 g P: 3.27 g S: 0.51 g B: 2.00 BE	Eisbecher 1 g N: 70.22 kcal F: 3.15 g GF: 2.80 g C: 9.80 g Z: 9.10 g P: 1.05 g S: 0.06 g B: 0.82 BE
Donnerstag	Putenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle c g a a1 N: 417.16 kcal F: 15.91 g GF: 5.97 g C: 32.89 g Z: 3.00 g P: 35.25 g S: 2.98 g B: 2.73 BE	Bunte Chinapfanne mit Reis v j g g1 N: 83.59 kcal F: 7.27 g GF: 2.14 g C: 3.02 g Z: 3.00 g P: 1.58 g S: 0.11 g B: 0.25 BE	Fruchtjoghurt g N: 109.86 kcal F: 3.75 g GF: 2.50 g C: 13.13 g Z: 12.75 g P: 4.63 g S: 0.16 g B: 1.10 BE
Freitag	Eingelegter Brathering mit Speckkartoffelsalat 2 j d a N: 574.54 kcal F: 38.49 g GF: 5.53 g C: 30.53 g Z: 3.38 g P: 26.24 g S: 3.47 g B: 2.54 BE	Schupfnudeln mit Paprika, Babyspinat und Feta v c a a1 N: 430.82 kcal F: 14.85 g GF: 4.45 g C: 56.56 g Z: 11.63 g P: 16.05 g S: 2.43 g B: 4.71 BE	Karamel Pudding v j 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
Samstag	grüner Bohneneintopf v ∞ y N: 138.36 kcal F: 0.31 g GF: 0.09 g C: 28.95 g Z: 3.28 g P: 4.08 g S: 0.47 g B: 2.41 BE	Grießflammerie mit Fruchtsoße j c z g g1 N: 673.09 kcal F: 49.40 g GF: 27.72 g C: 44.36 g Z: 32.13 g P: 13.35 g S: 0.27 g B: 3.69 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
Sonntag	Rinderschmorbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln ψ j ω g g1 N: 630.15 kcal F: 33.79 g GF: 16.29 g C: 32.00 g Z: 12.58 g P: 49.04 g S: 7.15 g B: 2.66 BE		Eisbecher v j 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

1 mit Farbstoff
15 Nitrat/Nitrit

2 mit Konservierungsstoffen
25 Modifizierte Stärke

Eigenschaften

v Alkohol
æ Knoblauch
& Muskelfleisch
ᐃ Schweinefleisch
▽ Vegetarisch

♠ Geflügel
Ĵ Laktose
ψ Rindfleisch
∞ Vegan