

KW 41	Menü/Vollkost	Menü/Vegetarisch	Dessert
Montag	Gemüseeeintopf mit Geflügelfleisch ∇ ∞ 2 a a1 N: 71.92 kcal F: 3.11 g GF: 0.62 g C: 6.98 g Z: 1.82 g P: 3.92 g S: 9.23 g B: 0.58 BE	Milchreis mit Apfelmus ∇ ∫ g a g1 a1 N: 417.41 kcal F: 11.77 g GF: 7.54 g C: 66.77 g Z: 48.81 g P: 9.52 g S: 0.23 g B: 5.56 BE	Fruchtjoghurt ∇ ∫ g g1 N: 201.71 kcal F: 9.70 g GF: 5.34 g C: 26.22 g Z: 18.32 g P: 1.39 g S: 0.09 g B: 2.19 BE
Dienstag	Schweinegulasch mit Makkaroni, Krautsalat & ∞ c a a1 N: 563.40 kcal F: 23.97 g GF: 11.17 g C: 55.00 g Z: 10.71 g P: 31.44 g S: 0.17 g B: 4.59 BE	Gnocchi mit Spinatsoße æ ∇ ∫ i c g a g1 a1 N: 475.18 kcal F: 11.60 g GF: 5.72 g C: 79.49 g Z: 4.31 g P: 11.32 g S: 0.48 g B: 6.63 BE	Erdbeerpudding ∇ ∫ g g1 N: 130.35 kcal F: 3.48 g GF: 2.28 g C: 21.45 g Z: 15.01 g P: 2.95 g S: 0.15 g B: 1.79 BE
Mittwoch	Birnen, Bohnen und Speck, Salzkartoffeln ∞ 15 y N: 561.73 kcal F: 30.96 g GF: 12.58 g C: 45.81 g Z: 17.52 g P: 25.43 g S: 0.10 g B: 3.81 BE	Ouarkstrudel mit Vanillesoße ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 495.52 kcal F: 11.71 g GF: 6.01 g C: 82.45 g Z: 51.53 g P: 13.47 g S: 1.11 g B: 6.87 BE	Eisbecher ∇ ∞ N: 92.62 kcal F: 0.14 g GF: 0.02 g C: 22.47 g Z: 22.47 g P: 0.38 g S: 0.01 g B: 1.88 BE
Donnerstag	Rinderleber, Apfel-Zwiebelsoße, Kartoffelpüree ∫ ∞ 15 g g1 N: 327.91 kcal F: 19.56 g GF: 8.91 g C: 26.41 g Z: 14.36 g P: 11.24 g S: 0.81 g B: 2.17 BE	Beerensuppe mit Grießklößen ∇ ∫ c g g1 N: 283.84 kcal F: 3.06 g GF: 1.30 g C: 55.11 g Z: 49.74 g P: 4.84 g S: 0.12 g B: 4.59 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
Freitag	Gebackener Seelachs mit Kartoffelsalat ∫ 2 12 1 c j d a g1 a1 N: 774.16 kcal F: 58.39 g GF: 5.30 g C: 41.14 g Z: 6.85 g P: 20.50 g S: 3.61 g B: 3.43 BE	Gemüsebratling, Salzkartoffeln, Schnittlauchsoße 25 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: 306.74 kcal F: 17.64 g GF: 11.58 g C: 27.51 g Z: 7.30 g P: 7.85 g S: 1.36 g B: 2.28 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
Samstag	Weißer Bohneneintopf mit Speckwürfeln 2 15 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: 226.67 kcal F: 14.41 g GF: 6.06 g C: 15.58 g Z: 4.19 g P: 6.66 g S: 2.39 g B: 1.29 BE	Quark Grieß Auflauf ∇ ∫ c g a g1 a1 N: 654.99 kcal F: 32.24 g GF: 17.39 g C: 54.65 g Z: 40.99 g P: 34.69 g S: 0.52 g B: 4.56 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	Hähnchenschenkel mit Rotkohl, Salzkartoffeln, Geflügelsoße ∇ ♣ ∫ 2 g g1 N: 745.97 kcal F: 51.27 g GF: 12.86 g C: 30.50 g Z: 10.32 g P: 41.03 g S: 5.37 g B: 2.53 BE	Nudeln Tricolore mit fruchtiger Tomatensauce ∇ ∫ a g1 a1 N: 631.07 kcal F: 30.12 g GF: 12.47 g C: 75.44 g Z: 6.59 g P: 14.20 g S: 5.45 g B: 6.28 BE	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

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
12 mit Zuckeraustauschstoffen
25 Modifizierte Stärke

2 mit Konservierungsstoffen
15 Nitrat/Nitrit

Eigenschaften

v Alkohol
æ Knoblauch
& Muskelfleisch
∞ Vegan

♣ Geflügel
Ĵ Laktose
🐖 Schweinefleisch
▽ Vegetarisch