

Menü 1

Montag



Schneckenudeln in Käsesoße

1284kJ / 306kcal, Fett 10,6g, gesättigte Fettsäuren 5,0g, Kohlenhydrate 39,6g, Zucker 5,8g, Ballaststoffe 3,3g, Eiweiß 10,9g, Salz 3,30g

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch Brötchen

1156kJ / 273kcal, Fett 1,9g, gesättigte Fettsäuren 0,8g, Kohlenhydrate 45,8g, Zucker 9,3g, Ballaststoffe 6,9g, Eiweiß 14,3g, Salz 3,78g

S, G, G1

Dienstag



Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Kartoffelrösti Dillrahmsoße

2052kJ / 490kcal, Fett 25,8g, gesättigte Fettsäuren 7,3g, Kohlenhydrate 47,5g, Zucker 4,0g, Ballaststoffe 3,6g, Eiweiß 15,1g, Salz 2,89g

G, G1, Fi, M, Me, La, S

Freitag



Kleine Germknödel "Natur" Erdbeer-Fruchtsoße

1286kJ / 304kcal, Fett 3,3g, gesättigte Fettsäuren 1,3g, Kohlenhydrate 58,6g, Zucker 13,6g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 7,6g, Salz 1,10g

G, G1, Ei, M, Me, La

Mittwoch



Reibekuchen "Hausfrauen Art" Apfelmark

1260kJ / 298kcal, Fett 4,2g, gesättigte Fettsäuren 1,9g, Kohlenhydrate 57,7g, Zucker 12,4g, Ballaststoffe 4,2g, Eiweiß 5,2g, Salz 2,55g

G, G1, Ei

Guten Appetit!

Menü 1

Mo

Schneckenudeln in Käsesoße
Enthält: **Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie**

05.02.2018

Di

Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Enthält: **Gluten, Weizen, Fisch**
Kartoffelrösti

06.02.2018

Dillrahmsauce
Enthält: **Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie**

Mi

Reibekuchen "Hausfrauen Art"
Enthält: **Gluten, Weizen, Eier**
Apfelmark

07.02.2018

Do

Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch
Enthält: **Sellerie**
Brötchen
Enthält: **Gluten, Weizen**

08.02.2018

Fr

Kleine Germknödel "Natur"
Enthält: **Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose**
Erdbeer-Fruchtsoße

09.02.2018

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen () enthalten keine Angaben.*

Legende

	Alkohol	E	Erdnüsse
	Fisch	Ei	Eier
	Geflügelfleisch	Fi	Fisch
	Rindfleisch	G	Gluten
	Schweinefleisch	G1	Weizen
	vegetarisch	G2	Roggen
		G3	Gerste
		G4	Hafer
		G5	Dinkel
		G6	Kamut
01	Farbstoff	K	Krebstiere
02	Konservierungsmittel	La	Laktose
03	Antioxidationsmittel	Lp	Lupinen
04	Geschmacksverstärker	M	Milch
05	geschwefelt	Me	Milcheiweiß
06	geschwärzt	S	Sellerie
07	gewachst	Sb	Soja
08	Phosphat	Sd	Schwefeldioxid
09	Süßungsmittel	Se	Sesam
10	Zuckerart und Süßungsmittel	Sf	Schalenfrüchte
11	enth. eine Phenylalaninquelle	Sf1	Mandeln
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	Sf2	Haselnüsse
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf3	Walnüsse
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)	Sf4	Kaschunüsse
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)	Sf5	Pecannüsse
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)	Sf6	Paranüsse
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)	Sf7	Pistazien
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)	Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
19	koffeinhaltig	Sn	Senf
20	Nitritpökelsalz	W	Weichtiere
()	Kann Spuren enthalten von...		