

Menü 1

Montag



Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch
rote Grütze

753kJ / 180kcal, Fett 8,9g, gesättigte Fettsäuren
1,1g, Kohlenhydrate 14,6g, Zucker 2,4g,
Ballaststoffe 3,5g, Eiweiß 8,2g, Salz 2,67g,
Natrium 1,1g, Broteinheiten 1,2



S

Dienstag



Rindergulasch mit Karottenscheiben in
Rahmsoße
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl

1378kJ / 327kcal, Fett 8,7g, gesättigte Fettsäuren
3,2g, Kohlenhydrate 44,2g, Zucker 14,9g,
Ballaststoffe 6,1g, Eiweiß 14,8g, Salz 3,61g,
Natrium 1,4g, Broteinheiten 3,7



Ei, G, G1, La, M, Me, S

Mittwoch

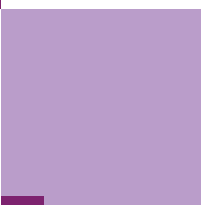


Pfannkuchen "Natur"
Apfelmark
Vanillesoße
Vital - Buffet

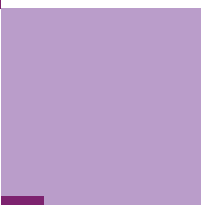
1401kJ / 334kcal, Fett 13,5g, gesättigte Fettsäuren
5,0g, Kohlenhydrate 40,8g, Zucker 13,5g,
Ballaststoffe 2,5g, Eiweiß 11,2g, Salz 0,93g,
Broteinheiten 3,4

Ei, G, G1, La, M, Me

Donnerstag



Freitag



Menü 2

Montag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln
rote Grütze

316kJ / 75kcal, Fett 1,8g, Kohlenhydrate 11,0g,
Zucker 2,1g, Ballaststoffe 2,6g, Eiweiß 2,4g, Salz
2,10g, Natrium 0,8g, Broteinheiten 0,9

G, G1, S

Dienstag



Salzkartoffeln

366kJ / 87kcal, Fett 1,4g, Kohlenhydrate 15,4g,
Zucker 1,4g, Ballaststoffe 1,7g, Eiweiß 1,8g, Salz
1,05g, Broteinheiten 1,3



Mittwoch



Donnerstag



Freitag



Menü 1







Mo 22.05.2017	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Enthält: Sellerie rote Grütze
Di 23.05.2017	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Kartoffelklöße Enthält: Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Apfelrotkohl
Mi 24.05.2017	Pfannkuchen "Natur" Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Apfelmark Vanillesoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose Vital - Buffet
Do 25.05.2017	
Fr 26.05.2017	

Menü 2

Mo 22.05.2017	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Enthält: Gluten, Weizen, Sellerie rote Grütze
Di 23.05.2017	Salzkartoffeln
Mi 24.05.2017	
Do 25.05.2017	
Fr 26.05.2017	

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
		K	Krebstiere
		La	Laktose
		Lp	Lupinen
		M	Milch
		Me	Milcheiweiß
		S	Sellerie
		Sb	Soja
		Sd	Schwefeldioxid
		Se	Sesam
		Sf	Schalenfrüchte
		Sf1	Mandeln
		Sf2	Haselnüsse
		Sf3	Walnüsse
		Sf4	Kaschunüsse
		Sf5	Pecannüsse
		Sf6	Paranüsse
		Sf7	Pistazien
		Sf8	Macadamia-/Queenslandnüsse
		Sn	Senf
		W	Weichtiere
01	Farbstoff		
02	Konservierungsmittel		
03	Antioxidationsmittel		
04	Geschmacksverstärker		
05	geschwefelt		
06	geschwärzt		
07	gewachst		
08	Phosphat		
09	Süßungsmittel		
10	Zuckerart und Süßungsmittel		
11	enth. eine Phenylalaninquelle		
12	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken		
13	Milcheiweiß (im Fleischerzeugnis)		
14	Eiklar (im Fleischerzeugnis)		
15	unter Verwendung von Milch (im Fleischerzeugnis)		
16	unter Verwendung von Sahne (im Fleischerzeugnis)		
17	Pflanzeneiweiß (im Fleischerzeugnis)		
18	Stärke (im Fleischerzeugnis)		
19	koffeinhaltig		
20	Nitritpökelsalz		