

Menü 1

Montag

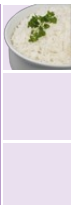
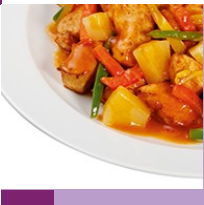


Gemüsesuppe mit
Muschelnudeln
Brötchen
Dessert *

1712kJ / 407kcal, Fett 13,0g, gesättigte Fettsäuren 4,6g, Kohlenhydrate 56,9g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 7,7g, Eiweiß 11,9g, Salz 3,57g

G, G1, S

Dienstag

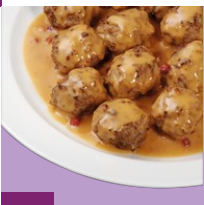


Hähnchenfilets; in
süß-saurer Soße
Basmatireis
Obst *

1557kJ / 367kcal, Fett 3,3g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 65,4g, Zucker 22,2g, Ballaststoffe 3,5g, Eiweiß 16,7g, Salz 2,63g

S, Sn

Mittwoch



Rindfleischklößchen
"Köttbullar"; in Sahnesoße
mit Preiselbeeren
Grüne Bohnen "naturell"
Salzkartoffeln

1762kJ / 421kcal, Fett 20,1g, gesättigte Fettsäuren 8,5g, Kohlenhydrate 41,6g, Zucker 10,3g, Ballaststoffe 6,9g, Eiweiß 14,4g, Salz 4,09g

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

Donnerstag

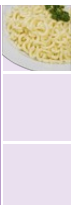
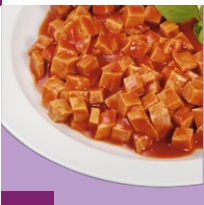


Bio Topfenknödel
Apfelmark ³
Salat / Rohkost *

1418kJ / 337kcal, Fett 9,3g, gesättigte Fettsäuren 6,0g, Kohlenhydrate 52,8g, Zucker 25,8g, Ballaststoffe 2,5g, Eiweiß 9,3g

G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)

Freitag



Jagdwurstgulasch; in
milder Tomatensoße
3, 20
Gabel-Spaghetti

1861kJ / 440kcal, Fett 8,1g, gesättigte Fettsäuren 2,9g, Kohlenhydrate 70,3g, Zucker 9,5g, Ballaststoffe 4,1g, Eiweiß 19,4g, Salz 2,80g

G, G1, Sn

Menü 2

Montag

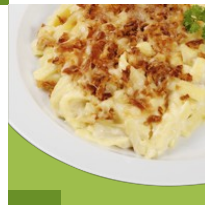


Vegetarische
Kartoffelsuppe
Brötchen
Dessert *

1884kJ / 446kcal, Fett 14,7g, gesättigte Fettsäuren 4,6g, Kohlenhydrate 62,2g, Zucker 11,3g, Ballaststoffe 8,7g, Eiweiß 11,9g, Salz 3,77g

G, G1, S

Dienstag

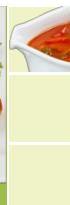
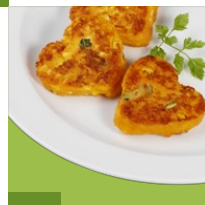


Schwäbische
Käsespätzle
Obst *

2489kJ / 592kcal, Fett 23,8g, gesättigte Fettsäuren 12,5g, Kohlenhydrate 70,2g, Zucker 16,8g, Ballaststoffe 5,3g, Eiweiß 21,7g, Salz 3,83g

G, G1, Ei, M, Me, La

Mittwoch

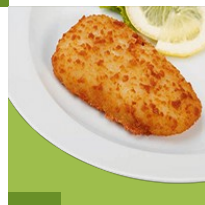


Süßkartoffel-
Herzchen; mit Mais
und Zucchini
Soße "Balkan Art"

1089kJ / 260kcal, Fett 9,0g, gesättigte Fettsäuren 1,0g, Kohlenhydrate 37,9g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 4,6g, Eiweiß 3,5g, Salz 2,48g

☞

Donnerstag



Knusprig paniierter Dorsch; aus
nachhaltiger Fischwirtschaft
Dillrahmsauce
Bulgur-Gemüse-Pfanne
Salat / Rohkost *

1764kJ / 422kcal, Fett 19,5g, gesättigte Fettsäuren 7,2g, Kohlenhydrate 42,0g, Zucker 8,2g, Ballaststoffe 5,7g, Eiweiß 16,3g, Salz 2,55g

☞ G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Freitag



Tortelloni-Gratin
"Formaggio"

1960kJ / 469kcal, Fett 21,4g, gesättigte Fettsäuren 13,9g, Kohlenhydrate 45,9g, Zucker 5,9g, Ballaststoffe 2,3g, Eiweiß 20,5g, Salz 2,97g

☞ G, G1, Ei, M, Me, La, S

Menü 3

Montag



Vegetarische Kartoffelsuppe

742kj / 175kcal, Fett 4,9g, Kohlenhydrate 25,9g, Zucker 2,8g, Ballaststoffe 5,6g, Eiweiß 3,8g, Salz 3,04g

🍴 s

Dienstag



Hähnchenfilets; in süß-saurer Soße Basmatireis Obst *

1557kj / 367kcal, Fett 3,3g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 65,4g, Zucker 22,2g, Ballaststoffe 3,5g, Eiweiß 16,7g, Salz 2,63g

🍴 S, Sn

Mittwoch

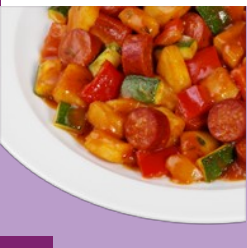


Süßkartoffel-Herzchen; mit Mais und Zucchini Soße "Balkan Art"

1089kj / 260kcal, Fett 9,0g, gesättigte Fettsäuren 1,0g, Kohlenhydrate 37,9g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 4,6g, Eiweiß 3,5g, Salz 2,48g

🍴

Donnerstag



Chorizo-Pfanne 3, 20

1430kj / 342kcal, Fett 21,8g, gesättigte Fettsäuren 8,5g, Kohlenhydrate 23,0g, Zucker 9,0g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 11,8g, Salz 3,12g

🍴 🍴

Freitag



Jagdwurstgulasch; in milder Tomatensoße 3, 20 Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

1875kj / 444kcal, Fett 8,8g, gesättigte Fettsäuren 3,4g, Kohlenhydrate 76,2g, Zucker 9,4g, Ballaststoffe 3,0g, Eiweiß 13,3g, Salz 1,94g

🍴 Sn

Menü 1

Menü 2

Mo 02.03.2020	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln Enthält: Gluten, Weizen, Sellerie Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 03.03.2020	Hähnchenfilets; in süß-saurer Soße Enthält: Sellerie, Senf Basmatireis Obst *
Mi 04.03.2020	Rindfleischklößchen "Köttbullar"; in Sahnesoße mit Preiselbeeren Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Grüne Bohnen "naturell" Salzkartoffeln
Do 05.03.2020	Bio Topfenknödel Enthält: Gluten, Weizen, Eier, (Soja), Milch, Milcheiweiß, Laktose, (Schalenfrüchte), (Sellerie) Apfelmark Salat / Rohkost *
Fr 06.03.2020	Jagdwurstgulasch; in milder Tomatensoße Enthält: Senf Gabel-Spaghetti Enthält: Gluten, Weizen

Mo 02.03.2020	Vegetarische Kartoffelsuppe Enthält: Sellerie Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 03.03.2020	Schwäbische Käsespätzle Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Obst *
Mi 04.03.2020	Süßkartoffel-Herzchen; mit Mais und Zucchini Soße "Balkan Art"
Do 05.03.2020	Knusprig paniertes Dorsch; aus nachhaltiger Fischwirtschaft Enthält: Gluten, Weizen, Fisch Dillrahmsauce Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Bulgur-Gemüse-Pfanne Enthält: Gluten, Weizen, Senf Salat / Rohkost *
Fr 06.03.2020	Tortelloni-Gratin "Formaggio" Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie

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

Menü 3

Mo

Vegetarische Kartoffelsuppe
Enthält: Sellerie

02.03.2020

Di

Hähnchenfilets; in süß-saurer Soße
Enthält: Sellerie, Senf
Basmatireis

03.03.2020

Obst *

Mi

Süßkartoffel-Herzchen; mit Mais und Zucchini

04.03.2020

Soße "Balkan Art"

Do

Chorizo-Pfanne

05.03.2020







Fr

Jagdwurstgulasch; in milder Tomatensoße
Enthält: Senf
Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

06.03.2020

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

Menü 1

Montag



Süßkartoffelsuppe mit Ingwer
Brötchen
Dessert *

1628kJ / 388kcal, Fett 16,0g, gesättigte Fettsäuren 8,5g, Kohlenhydrate 49,6g, Zucker 15,5g, Ballaststoffe 4,4g, Eiweiß 9,2g, Salz 2,68g

G, G1, M, Me, La

Dienstag



Rindergeschnetzeltes; in Bratensoße
Apfelrotkohl
Salzkartoffeln
Obst *

1587kJ / 375kcal, Fett 5,3g, gesättigte Fettsäuren 1,2g, Kohlenhydrate 56,4g, Zucker 26,4g, Ballaststoffe 7,5g, Eiweiß 20,7g, Salz 4,44g

G, Sn

Mittwoch



Chicken-Nuggets; (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)
Bio Soße für Geflügel
Stampfkartoffeln

1623kJ / 387kcal, Fett 19,2g, gesättigte Fettsäuren 3,9g, Kohlenhydrate 34,1g, Zucker 3,8g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 17,0g, Salz 3,49g

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Kleine Germknödel "Natur"
Vanillesoße
Salat / Rohkost *

1619kJ / 385kcal, Fett 13,5g, gesättigte Fettsäuren 5,2g, Kohlenhydrate 55,5g, Zucker 10,2g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 8,8g, Salz 1,19g

G, G1, Ei, M, Me, La

Freitag



Käsesoße "Carbonara Art" 3, 20
Makkaroni

1992kJ / 473kcal, Fett 15,9g, gesättigte Fettsäuren 7,3g, Kohlenhydrate 62,2g, Zucker 4,4g, Ballaststoffe 3,7g, Eiweiß 18,0g, Salz 2,68g

G, G1, M, Me, La, S

Menü 2

Montag



Linsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3, 20
Brötchen
Dessert *

3025kJ / 723kcal, Fett 33,6g, gesättigte Fettsäuren 13,6g, Kohlenhydrate 73,4g, Zucker 12,3g, Ballaststoffe 9,1g, Eiweiß 27,0g, Salz 4,44g

G, G1, S, Sn

Dienstag



Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne
Obst *

1650kJ / 391kcal, Fett 6,6g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 66,5g, Zucker 17,8g, Ballaststoffe 9,3g, Eiweiß 11,5g, Salz 2,34g

G, G1

Mittwoch



Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße

1214kJ / 287kcal, Fett 3,6g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 52,5g, Zucker 13,5g, Ballaststoffe 3,0g, Eiweiß 9,2g, Salz 3,17g

G, G1, Ei

Donnerstag



Asiatische Mienudelpfanne; mit Gemüse und Ei, vegetarisch
Salat / Rohkost *

1792kJ / 426kcal, Fett 12,5g, gesättigte Fettsäuren 1,6g, Kohlenhydrate 63,4g, Zucker 2,6g, Ballaststoffe 5,0g, Eiweiß 12,5g, Salz 4,12g

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

Freitag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne; "vegetarisch"

1086kJ / 257kcal, Fett 4,6g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 43,2g, Zucker 10,9g, Ballaststoffe 5,0g, Eiweiß 7,9g, Salz 2,90g

G, G1

Menü 3

Montag

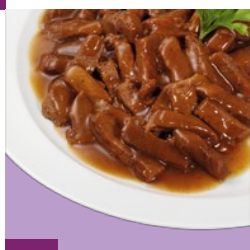


Süßkartoffelsuppe mit Ingwer

486kJ / 117kcal, Fett 6,2g, gesättigte Fettsäuren 4,3g, Kohlenhydrate 13,3g, Zucker 7,0g, Ballaststoffe 1,3g, Eiweiß 1,1g, Salz 1,95g

🌿 M, Me, La

Dienstag



Rindergeschnetzeltes; in Bratensoße Apfelrotkohl Salzkartoffeln

1316kJ / 311kcal, Fett 5,3g, gesättigte Fettsäuren 1,2g, Kohlenhydrate 42,0g, Zucker 13,2g, Ballaststoffe 5,5g, Eiweiß 20,4g, Salz 4,44g

🌿 Sn

Mittwoch

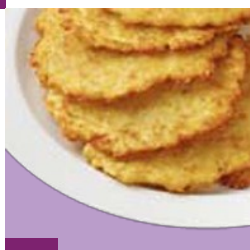


Hähnchenunterkeulen "Drum Sticks" Gemüserais *

1061kJ / 253kcal, Fett 10,8g, gesättigte Fettsäuren 4,0g, Kohlenhydrate 15,2g, Zucker 1,6g, Ballaststoffe 2,8g, Eiweiß 22,3g, Salz 2,01g

🌿

Donnerstag



Bio Reibekuchen; "Hausfrauen Art" 3 Apfelmus 3 Salat / Rohkost *

944kJ / 224kcal, Fett 3,9g, Kohlenhydrate 40,5g, Zucker 10,7g, Ballaststoffe 5,8g, Eiweiß 3,9g, Salz 1,44g

(G), Ei, (E), (M), (Me), (La), (Sf)

Freitag



Tomatensoße à la Italia Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

1625kJ / 384kcal, Fett 5,7g, gesättigte Fettsäuren 1,6g, Kohlenhydrate 74,6g, Zucker 6,6g, Ballaststoffe 3,8g, Eiweiß 6,7g, Salz 1,57g

🌿 s

Menü 1

Menü 2

Mo 09.03.2020	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 10.03.2020	Rindergeschnetzeltes; in Bratensoße Enthält: Senf Apfelrotkohl Salzkartoffeln Obst *
Mi 11.03.2020	Chicken-Nuggets; (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Enthält: Gluten, Weizen Bio Soße für Geflügel Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Stampfkartoffeln Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
Do 12.03.2020	Kleine Germknödel "Natur" Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Vanillesoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose Salat / Rohkost *
Fr 13.03.2020	Käsesoße "Carbonara Art" Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Makkaroni Enthält: Gluten, Weizen

Mo 09.03.2020	Linsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein Enthält: Sellerie, Senf Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 10.03.2020	Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne Enthält: Gluten, Weizen Obst *
Mi 11.03.2020	Mini-Gemüseravioli in Tomatensoße Enthält: Gluten, Weizen, Eier
Do 12.03.2020	Asiatische Mienudelpfanne; mit Gemüse und Ei, vegetarisch Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Soja, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Salat / Rohkost *
Fr 13.03.2020	Reisnudel-Gemüse-Pfanne; "vegetarisch" Enthält: Gluten, Weizen







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

Menü 3

Mo 09.03.2020	Süßkartoffelsuppe mit Ingwer Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
Di 10.03.2020	Rindergeschneitzertes; in Bratensoße Enthält: Senf Apfelrotkohl Salzkartoffeln
Mi 11.03.2020	Hähnchenunterkeulen "Drum Sticks" Gemüsereis *
Do 12.03.2020	Bio Reibekuchen; "Hausfrauen Art" Enthält: Eier Apfelmus Enthält: (Gluten), (Erdnüsse), (Milch), (Milcheiweiß), (Laktose), (Schalenfrüchte) Salat / Rohkost *
Fr 13.03.2020	Tomatensoße à la Italia Enthält: Sellerie Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

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

Menü 1

Montag



Tomatensuppe; mit Reis
und Rindfleischklößchen

Brötchen
Dessert *

2174kJ / 516kcal, Fett 18,6g, gesättigte Fettsäuren
8,0g, Kohlenhydrate 66,7g, Zucker 18,7g, Ballaststoffe
4,5g, Eiweiß 18,6g, Salz 3,74g

G, G1, Ei

Dienstag

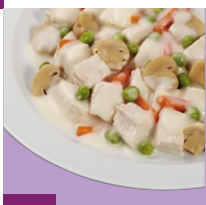


Rührei
Rahmspinat
Salzkartoffeln
Obst *

1987kJ / 475kcal, Fett 20,4g, gesättigte Fettsäuren
3,7g, Kohlenhydrate 51,2g, Zucker 21,4g, Ballaststoffe
7,4g, Eiweiß 16,5g, Salz 3,84g

Ei, M, Me, La

Mittwoch



Hühnerfrikassee
"Frühlings Art"
Langkornreis

1422kJ / 336kcal, Fett 7,1g, gesättigte Fettsäuren 3,1g,
Kohlenhydrate 45,9g, Zucker 1,9g, Ballaststoffe 2,0g,
Eiweiß 21,0g, Salz 2,03g

G, G1, M, Me, La, S

Donnerstag



Grießbrei
Erdbeer-Fruchtsoße
Salat / Rohkost *

2079kJ / 494kcal, Fett 20,9g, gesättigte Fettsäuren
6,6g, Kohlenhydrate 64,1g, Zucker 38,2g, Ballaststoffe
2,2g, Eiweiß 10,4g, Salz 0,77g

G, G1, M, Me, La

Freitag



Tomatensoße à la
Italia
Hörnchen-Nudeln

1371kJ / 324kcal, Fett 4,0g, gesättigte Fettsäuren 1,0g,
Kohlenhydrate 58,3g, Zucker 4,5g, Ballaststoffe 4,6g,
Eiweiß 11,4g, Salz 1,49g

G, G1, S

Menü 2

Montag



Bio Kartoffel-Möhren-
Eintopf
Brötchen
Dessert *

2031kJ / 485kcal, Fett 19,2g, gesättigte Fettsäuren
4,9g, Kohlenhydrate 62,2g, Zucker 14,1g, Ballaststoffe
9,1g, Eiweiß 10,5g, Salz 3,35g

G, G1, S

Dienstag

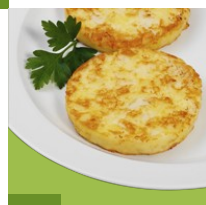


Bami Goreng mit
Huhnfleisch
Obst *

2116kJ / 503kcal, Fett 15,8g, gesättigte Fettsäuren
2,0g, Kohlenhydrate 61,9g, Zucker 15,2g, Ballaststoffe
5,3g, Eiweiß 25,4g, Salz 2,94g

G, G1, Ei, Sb, Sn

Mittwoch



Blumenkohl-
Kartoffelrösti
Sauce à la Hollandaise;
(ohne Alkohol)

939kJ / 225kcal, Fett 13,6g, gesättigte Fettsäuren 6,7g,
Kohlenhydrate 18,8g, Zucker 3,5g, Ballaststoffe 2,0g,
Eiweiß 5,5g, Salz 2,18g

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

Donnerstag



Kabeljau; in
Dillcremesoße
Frühlingssalate
Salat / Rohkost *

1234kJ / 295kcal, Fett 10,0g, gesättigte Fettsäuren
2,6g, Kohlenhydrate 24,9g, Zucker 3,3g, Ballaststoffe
2,0g, Eiweiß 24,2g, Salz 2,61g

Fi, M, Me, La, S

Freitag



Kartoffel-Hack-Auflauf;
"Orientalische Art"

1700kJ / 406kcal, Fett 18,5g, gesättigte Fettsäuren
6,3g, Kohlenhydrate 38,9g, Zucker 5,0g, Ballaststoffe
3,3g, Eiweiß 18,5g, Salz 2,87g

G, G1, M, Me, La

Menü 3

Montag



Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf

889kJ / 214kcal, Fett 9,4g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 25,9g, Zucker 5,6g, Ballaststoffe 6,0g, Eiweiß 2,4g, Salz 2,62g

🌿 s

Dienstag



Kleine Rostbratwürstchen; vom Schwein Klassische Bratensoße Salzkartoffeln Buntes Gartengemüse "naturell" Obst *

2096kJ / 501kcal, Fett 26,3g, gesättigte Fettsäuren 9,4g, Kohlenhydrate 44,8g, Zucker 18,7g, Ballaststoffe 8,3g, Eiweiß 16,0g, Salz 4,45g

🌿 🍴 s, Sn

Mittwoch



Kartoffelpfanne "vegetarisch"

1536kJ / 368kcal, Fett 11,2g, gesättigte Fettsäuren 3,6g, Kohlenhydrate 45,6g, Zucker 9,2g, Ballaststoffe 18,0g, Eiweiß 11,2g, Salz 4,04g

🌿

Donnerstag



Bio Reibekuchen; "Hausfrauen Art" 3 Erdbeer-Fruchtsoße

1003kJ / 237kcal, Fett 3,9g, Kohlenhydrate 43,4g, Zucker 12,5g, Ballaststoffe 5,7g, Eiweiß 4,1g, Salz 1,43g

🌿 Ei

Freitag



Tomatensoße à la Italia Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

1493kJ / 353kcal, Fett 4,4g, gesättigte Fettsäuren 1,3g, Kohlenhydrate 70,7g, Zucker 4,5g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 6,0g, Salz 1,06g

🌿 s

Menü 1

Menü 2

Mo 16.03.2020	Tomatensuppe; mit Reis und Rindfleischklößchen Enthält: Gluten, Weizen, Eier Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 17.03.2020	Rührei Enthält: Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Rahmspinat Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose Salzkartoffeln Obst *
Mi 18.03.2020	Hühnerfrikassee "Frühlings Art" Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Langkornreis
Do 19.03.2020	Grießbrei Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose Erdbeer-Fruchtsoße Salat / Rohkost *
Fr 20.03.2020	Tomatensoße à la Italia Enthält: Sellerie Hörnchen-Nudeln Enthält: Gluten, Weizen

Mo 16.03.2020	Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf Enthält: Sellerie Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 17.03.2020	Bami Goreng mit Huhnfleisch Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Soja, Senf Obst *
Mi 18.03.2020	Blumenkohl-Kartoffelrösti Enthält: Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Sauce à la Hollandaise; (ohne Alkohol) Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
Do 19.03.2020	Kabeljau; in Dillcremesoße Enthält: Fisch, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie Frühlingspüree Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose Salat / Rohkost *
Fr 20.03.2020	Kartoffel-Hack-Auflauf; "Orientalische Art" Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose

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

Menü 3

Mo

Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf
Enthält: Sellerie

16.03.2020

Di

Kleine Rostbratwürstchen; vom Schwein

Klassische Bratensoße
Enthält: Sellerie, Senf
Salzkartoffeln

17.03.2020

Buntes Gartengemüse "naturell"

Obst *

Mi

Kartoffelpfanne "vegetarisch"

18.03.2020

Do

Bio Reibekuchen; "Hausfrauen Art"
Enthält: Eier
Erdbeer-Fruchtsoße

19.03.2020







Fr

Tomatensoße à la Italia
Enthält: Sellerie
Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

20.03.2020

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

Menü 1

Montag



Grüne Bohnen-Eintopf;
mit Rindfleisch
Brötchen
Dessert *

2154kJ / 513kcal, Fett 21,4g, gesättigte Fettsäuren 5,6g, Kohlenhydrate 56,9g, Zucker 11,3g, Ballaststoffe 8,3g, Eiweiß 18,9g, Salz 4,16g

☞ G, G1, S

Dienstag



Gemüse-Frikadelle
"Hausfrauen Art"
Helle Cremesoße
Stampfkartoffeln
Obst *

1723kJ / 411kcal, Fett 16,4g, gesättigte Fettsäuren 4,7g, Kohlenhydrate 52,0g, Zucker 21,8g, Ballaststoffe 6,9g, Eiweiß 9,4g, Salz 3,07g

☞ G, G1, Ei, M, Me, La, S

Mittwoch



Putengeschnetzeltes;
in Brokkoli-Rahmsoße

Langkornreis

1523kJ / 360kcal, Fett 9,8g, gesättigte Fettsäuren 4,0g, Kohlenhydrate 47,1g, Zucker 2,9g, Ballaststoffe 2,0g, Eiweiß 19,6g, Salz 2,83g

☞ G, G1, M, Me, La, S, Sn

Donnerstag



Pfannkuchen "Natur"
Apfelmark ³
Salat / Rohkost *

1224kJ / 291kcal, Fett 8,2g, gesättigte Fettsäuren 3,1g, Kohlenhydrate 47,1g, Zucker 13,1g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 16,3g, Salz 1,05g

☞ G, G1, Ei, M, Me, La

Freitag



Tomaten-Mozzarella-
Soße
Hörnchen-Nudeln

1379kJ / 326kcal, Fett 4,4g, gesättigte Fettsäuren 2,3g, Kohlenhydrate 57,5g, Zucker 4,5g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 12,1g, Salz 1,52g

☞ G, G1, M, Me, La

Menü 2

Montag



Bunter Spitzkohl-
Gemüse Eintopf
Brötchen
Dessert *

2045kJ / 488kcal, Fett 19,6g, gesättigte Fettsäuren 4,9g, Kohlenhydrate 59,1g, Zucker 14,8g, Ballaststoffe 10,5g, Eiweiß 13,3g, Salz 3,91g

☞ G, G1, S

Dienstag



Reispfanne; mit
Hähnchengyros
Kräuterquark (20%) *

2166kJ / 516kcal, Fett 17,8g, gesättigte Fettsäuren 3,2g, Kohlenhydrate 59,7g, Zucker 4,1g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 26,6g, Salz 3,56g

☞

Mittwoch



Cappelletti-Pesto-
Pfanne

2518kJ / 601kcal, Fett 27,1g, gesättigte Fettsäuren 7,6g, Kohlenhydrate 63,0g, Zucker 9,6g, Ballaststoffe 8,6g, Eiweiß 21,4g, Salz 4,09g

☞ G, G1, Ei, M, Me, La

Donnerstag

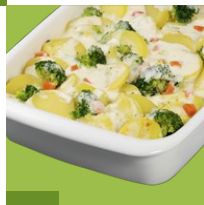


Reis-Gemüse-Pfanne; mit
Fischnuggets vom Alaska
Seelachs (aus nachhaltiger
Fischwirtschaft)
Salat / Rohkost *

1287kJ / 304kcal, Fett 5,6g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 45,9g, Zucker 6,3g, Ballaststoffe 5,3g, Eiweiß 15,2g, Salz 2,84g

☞ Fi, S, Sn

Freitag



Bio Kartoffel-Brokkoli-
Auflauf

1214kJ / 290kcal, Fett 11,2g, gesättigte Fettsäuren 3,6g, Kohlenhydrate 37,6g, Zucker 5,9g, Ballaststoffe 5,3g, Eiweiß 6,3g, Salz 2,11g

☞ G, G1, M, Me, La, S

Menü 3

Montag



Grüne Bohnen-Eintopf; mit Rindfleisch

1012kJ / 242kcal, Fett 11,6g, gesättigte Fettsäuren 1,4g, Kohlenhydrate 20,6g, Zucker 2,8g, Ballaststoffe 5,2g, Eiweiß 10,8g, Salz 3,43g

☞ s

Dienstag



Reispfanne; mit Hähnchengyros

1983kJ / 472kcal, Fett 15,2g, gesättigte Fettsäuren 1,6g, Kohlenhydrate 58,1g, Zucker 2,6g, Ballaststoffe 3,6g, Eiweiß 23,4g, Salz 3,33g

☞

Mittwoch



Tomatensoße à la Italia Langkornreis

1024kJ / 241kcal, Fett 3,0g, gesättigte Fettsäuren 0,8g, Kohlenhydrate 47,2g, Zucker 4,1g, Ballaststoffe 2,4g, Eiweiß 5,2g, Salz 1,74g

☞ s

Donnerstag



Reis-Gemüse-Pfanne; mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)

1287kJ / 304kcal, Fett 5,6g, gesättigte Fettsäuren 0,7g, Kohlenhydrate 45,9g, Zucker 6,3g, Ballaststoffe 5,3g, Eiweiß 15,2g, Salz 2,84g

☞ Fi, S, Sn

Freitag



Curry-Ketchup-Soße Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

319kJ / 75kcal, Kohlenhydrate 15,7g, Zucker 11,2g, Ballaststoffe 0,9g, Eiweiß 1,9g, Salz 1,05g

☞ Sn

Menü 1

Mo 23.03.2020	Grüne Bohnen-Eintopf; mit Rindfleisch Enthält: Sellerie Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 24.03.2020	Gemüse-Frikadelle "Hausfrauen Art" Enthält: Gluten, Weizen, Eier Helle Cremesoße Enthält: Milch, Milcheiweiß, Sellerie Stampfkartoffeln Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose Obst *
Mi 25.03.2020	Putengeschnetzeltes; in Brokkoli-Rahmsoße Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Senf Langkornreis
Do 26.03.2020	Pfannkuchen "Natur" Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose Apfelmark Salat / Rohkost *
Fr 27.03.2020	Tomaten-Mozzarella-Soße Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose Hörnchen-Nudeln Enthält: Gluten, Weizen

Menü 2

Mo 23.03.2020	Bunter Spitzkohl-Gemüse Eintopf Enthält: Sellerie Brötchen Enthält: Gluten, Weizen Dessert *
Di 24.03.2020	Reispfanne; mit Hähnchengyros Kräuterquark (20%) *
Mi 25.03.2020	Cappelletti-Pesto-Pfanne Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose
Do 26.03.2020	Reis-Gemüse-Pfanne; mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Enthält: Fisch, Sellerie, Senf Salat / Rohkost *
Fr 27.03.2020	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie







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

Menü 3

Mo 23.03.2020	Grüne Bohnen-Eintopf; mit Rindfleisch Enthält: Sellerie
Di 24.03.2020	Reispfanne; mit Hähnchengyros
Mi 25.03.2020	Tomatensoße à la Italia Enthält: Sellerie Langkornreis
Do 26.03.2020	Reis-Gemüse-Pfanne; mit Fischnuggets vom Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Enthält: Fisch, Sellerie, Senf
Fr 27.03.2020	Curry-Ketchup-Soße Enthält: Senf Spiralnudeln "glutenfrei"; Spiralnudeln aus Mais und Kichererbsen

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