

Menü 1

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, Natrium 1,05g

🌿 s

Donnerstag

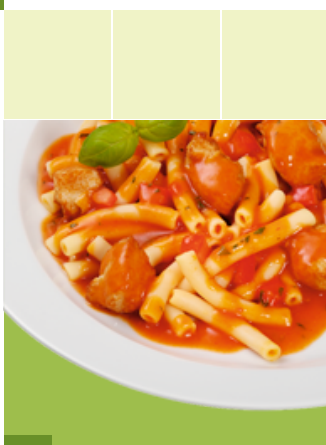


Salzkartoffeln Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Bio Erbsen "Natur" Dessert *

2459kJ / 585kcal, Fett 21,7g, gesättigte Fettsäuren 8,4g, Kohlenhydrate 60,6g, Zucker 19,3g, Ballaststoffe 11,6g, Eiweiß 30,4g, Salz 3,58g, Natrium 1,44g

🌿 G, M, Me, La, S, G1

Dienstag



Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets Obst *

1641kJ / 391kcal, Fett 8,9g, gesättigte Fettsäuren 2,6g, Kohlenhydrate 57,3g, Zucker 21,1g, Ballaststoffe 4,6g, Eiweiß 17,1g, Salz 3,50g, Natrium 1,39g

🌿 G, M, Me, La, G1

Freitag

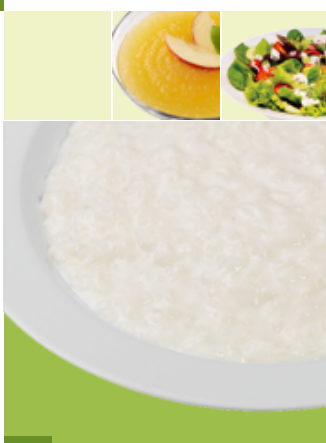


Brötchen Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch

1137kJ / 271kcal, Fett 6,2g, gesättigte Fettsäuren 2,0g, Kohlenhydrate 34,8g, Zucker 2,9g, Ballaststoffe 5,2g, Eiweiß 15,7g, Salz 3,95g, Natrium 1,58g

🌿 🌿 G, G1, Ei

Mittwoch



Milchreis Zimt und Zucker * Apfelmus Rohkostsalat *

1742kJ / 412kcal, Fett 3,3g, gesättigte Fettsäuren 1,2g, Kohlenhydrate 83,2g, Zucker 43,1g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 10,8g, Salz 0,69g

M, Me, La, E, G, Sf

Guten
Appetit!

Menü 1

Mo

Bio Kartoffel-Möhren-Eintopf
Enthält: Sellerie

14.01.2019

Di

Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnenfilets
Enthält: Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Weizen
Obst *

15.01.2019

Mi

Milchreis
Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
Zimt und Zucker *

16.01.2019

Apfelmus
Enthält: Erdnüsse, Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Schalenfrüchte
Rohkostsalat *

Do

Salzkartoffeln

17.01.2019

Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße
Enthält: Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Weizen
Bio Erbsen "Natur"

Dessert *

Fr

Brötchen
Enthält: Gluten, Weizen
Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch
Enthält: Eier, Gluten, Weizen

18.01.2019

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...		