

Menü 1

Montag



Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch rote Grütze

780kJ / 186kcal, Fett 8,9g, gesättigte Fettsäuren 1,1g, Kohlenhydrate 15,9g, Zucker 2,2g, Ballaststoffe 4,0g, Eiweiß 8,4g, Salz 2,65g, Natrium 1,05g, Broteinheiten 1,4

s

Dienstag



Bio Rindergulasch mit Karottenscheiben Salzkartoffeln Rotkohl

1285kJ / 306kcal, Fett 10,1g, gesättigte Fettsäuren 2,9g, Kohlenhydrate 36,3g, Zucker 12,5g, Ballaststoffe 5,4g, Eiweiß 13,6g, Salz 3,52g, Natrium 1,41g, Broteinheiten 3,0

G, M, Me, La, S, G1

Mittwoch



Apfelmark Pfannkuchen "Natur" Vanillesoße Vital - Buffet

1213kJ / 289kcal, Fett 10,3g, gesättigte Fettsäuren 3,8g, Kohlenhydrate 37,4g, Zucker 10,8g, Ballaststoffe 2,5g, Eiweiß 10,6g, Salz 0,88g, Broteinheiten 3,3

Ei, G, M, Me, La, G1

Donnerstag



Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft Langkornreis Erbsen

1424kJ / 338kcal, Fett 5,9g, gesättigte Fettsäuren 2,2g, Kohlenhydrate 50,2g, Zucker 5,6g, Ballaststoffe 4,7g, Eiweiß 18,2g, Salz 2,56g, Natrium 1,02g, Broteinheiten 4,2

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

Freitag



Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Kartoffelspalten mit Schale Klassische Bratensoße

1094kJ / 261kcal, Fett 9,6g, gesättigte Fettsäuren 1,4g, Kohlenhydrate 28,5g, Zucker 1,2g, Ballaststoffe 3,1g, Eiweiß 12,6g, Salz 2,44g, Natrium 0,98g, Broteinheiten 2,3

G, G1, S, Sn

Menü 2

Montag



Vegetarische Kartoffelsuppe Monte

424kJ / 100kcal, Fett 2,8g, Kohlenhydrate 14,8g, Zucker 1,6g, Ballaststoffe 3,2g, Eiweiß 2,2g, Salz 1,74g, Natrium 0,70g, Broteinheiten 1,2

s

Dienstag



Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Salzkartoffeln Möhren "naturell"

847kJ / 202kcal, Fett 7,4g, gesättigte Fettsäuren 2,4g, Kohlenhydrate 20,6g, Zucker 5,8g, Ballaststoffe 4,6g, Eiweiß 10,3g, Salz 2,21g, Natrium 0,89g, Broteinheiten 1,6

G, M, Me, La, S, G1

Mittwoch



Donnerstag



Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft Salzkartoffeln Erbsen

929kJ / 221kcal, Fett 6,1g, gesättigte Fettsäuren 2,2g, Kohlenhydrate 23,0g, Zucker 6,0g, Ballaststoffe 4,7g, Eiweiß 15,4g, Salz 1,98g, Natrium 0,79g, Broteinheiten 2,0

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

Freitag



Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Klassische Bratensoße Salzkartoffeln

832kJ / 198kcal, Fett 6,6g, gesättigte Fettsäuren 1,1g, Kohlenhydrate 21,7g, Zucker 1,5g, Ballaststoffe 2,3g, Eiweiß 11,3g, Salz 2,21g, Natrium 0,89g, Broteinheiten 1,8

G, G1, S, Sn

Menü 1

Menü 2

Mo 14.01.2019	Grüne Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch Enthält: Sellerie rote Grütze
Di 15.01.2019	Bio Rindergulasch mit Karottenscheiben Enthält: Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Weizen Salzkartoffeln Rotkohl
Mi 16.01.2019	Apfelmark Pfannkuchen "Natur" Enthält: Eier, Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Weizen Vanillesoße Enthält: Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Weizen Vital - Buffet
Do 17.01.2019	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft Enthält: Fisch, Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Weizen Langkornreis Erbsen
Fr 18.01.2019	Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Enthält: Gluten, Weizen Kartoffelspalten mit Schale Klassische Bratensoße Enthält: Sellerie, Senf

Mo 14.01.2019	Vegetarische Kartoffelsuppe Enthält: Sellerie Monte
Di 15.01.2019	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße Enthält: Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Weizen Salzkartoffeln Möhren "naturell"
Mi 16.01.2019	Mi
Do 17.01.2019	Alaska-Seelachsschnitte in Zitronen-Kräuterrahmsoße aus nachhaltiger Fischwirtschaft Enthält: Fisch, Gluten, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie, Weizen Salzkartoffeln Erbsen
Fr 18.01.2019	Chicken-Nuggets (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) Enthält: Gluten, Weizen Klassische Bratensoße Enthält: Sellerie, Senf Salzkartoffeln

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...		