

Menü 1

Montag



Tomatensuppe; mit Reis und Rindfleischklößchen
Fruchtzweig

796kJ / 189kcal, Fett 5,1g, gesättigte Fettsäuren 2,2g, Kohlenhydrate 25,9g, Zucker 10,3g, Ballaststoffe 1,4g, Eiweiß 8,6g, Salz 2,75g, Natrium 1,11g, Broteinheiten 2,2

G, G1, S

Dienstag



Schweineschnitzel; paniert
Blumenkohl "naturell"
Braune Rahmsoße
Salzkartoffeln

1662kJ / 397kcal, Fett 18,6g, gesättigte Fettsäuren 3,8g, Kohlenhydrate 36,1g, Zucker 3,7g, Ballaststoffe 5,0g, Eiweiß 17,9g, Salz 4,15g, Natrium 1,67g, Broteinheiten 3,1

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

Mittwoch



Reibekuchen "Hausfrauen Art"

Apfelmark
Vital - Buffet

762kJ / 180kcal, Fett 2,9g, gesättigte Fettsäuren 1,3g, Kohlenhydrate 34,4g, Zucker 6,0g, Ballaststoffe 2,1g, Eiweiß 3,3g, Salz 1,58g, Natrium 0,64g, Broteinheiten 2,9

G, G1, Ei

Donnerstag



Panierte Fischstäbchen; aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Kartoffelpüree
Dillrahmsoße
Gurkensalat

1437kJ / 344kcal, Fett 17,7g, gesättigte Fettsäuren 6,4g, Kohlenhydrate 33,8g, Zucker 4,6g, Ballaststoffe 2,8g, Eiweiß 10,7g, Salz 2,49g, Natrium 1,01g, Broteinheiten 2,8

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

Freitag



Rahmspinat
Salzkartoffeln
Rührei

1224kJ / 293kcal, Fett 13,6g, gesättigte Fettsäuren 2,4g, Kohlenhydrate 29,0g, Zucker 5,8g, Ballaststoffe 4,5g, Eiweiß 10,2g, Salz 2,88g, Natrium 1,16g, Broteinheiten 2,4

Ei, M, Me, La

Menü 2

Montag



Dienstag



Mini-Geflügelbällchen; in Rahmsoße
Blumenkohl "naturell"
Salzkartoffeln

736kJ / 176kcal, Fett 7,1g, gesättigte Fettsäuren 2,6g, Kohlenhydrate 18,6g, Zucker 3,3g, Ballaststoffe 3,0g, Eiweiß 7,2g, Salz 2,26g, Natrium 0,92g, Broteinheiten 1,5

G, G1, M, Me, La, S

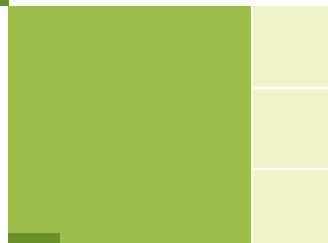
Mittwoch



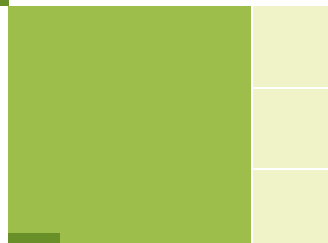
Möhrensuppe mit Schweinefleisch
Apfelmark

120kJ / 28kcal, Kohlenhydrate 6,4g, Zucker 5,4g, Ballaststoffe 0,7g, Broteinheiten 0,6

Donnerstag



Freitag



Menü 1

Menü 2

Mo

Tomatensuppe; mit Reis und Rindfleischklößchen
Enthält: Gluten, Weizen, Sellerie
 Fruchtzweig

25.03.2019

Mo

25.03.2019

Di

Schweineschnitzel; paniert
Enthält: Gluten, Weizen
 Blumenkohl "naturell"

26.03.2019

Di

Mini-Geflügelbällchen; in Rahmsoße
Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
 Blumenkohl "naturell"

26.03.2019

Salzkartoffeln

Braune Rahmsoße
Enthält: Gluten, Weizen, Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
 Salzkartoffeln

Mi

Möhrensuppe mit Schweinefleisch

27.03.2019

Apfelmark

Mi

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

27.03.2019

Do

Vital - Buffet

28.03.2019

Do

Panierte Fischstäbchen; aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Enthält: Gluten, Weizen, Fisch
 Kartoffelpüree
Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
 Dillrahmsoße
Enthält: Gluten, Weizen, Milch, Milcheiweiß, Laktose, Sellerie
 Gurkensalat

28.03.2019

29.03.2019

Fr

Fr

Rahmspinat
Enthält: Milch, Milcheiweiß, Laktose
 Salzkartoffeln

29.03.2019

Rührei
Enthält: Eier, Milch, Milcheiweiß, Laktose

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...		