

KW 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Pasta mit Lachs-Spinat-Sauce g d a a1 N: 263.14 kcal F: 5.54 g GF: 1.88 g C: 40.99 g Z: 1.25 g P: 11.66 g S: 0.26 g B: 13.82 BE 	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hausbrot N: 32.51 kcal F: 0.13 g GF: 0.03 g C: 6.36 g Z: 1.64 g P: 0.92 g S: 0.03 g B: 0.53 BE 	Bratwurst mit Sauerkraut und Püree g N: 105.34 kcal F: 5.69 g GF: 2.26 g C: 7.72 g Z: 1.13 g P: 5.34 g S: 0.70 g B: 0.64 BE 	1,5 Eier in Senfsauce dazu Kartoffeln c j g N: 84.40 kcal F: 3.23 g GF: 1.23 g C: 9.22 g Z: 1.29 g P: 4.00 g S: 0.33 g B: 0.77 BE 	Erbsencremesuppe mit Ricotta dazu 1/2 Roggenkrüstchen y i g a2 a a1 N: 125.96 kcal F: 2.41 g GF: 1.40 g C: 17.82 g Z: 2.24 g P: 7.38 g S: 0.25 g B: 120.47 BE 
	Menü A1 Fleischalternative f g N: 72.19 kcal F: 4.07 g GF: 1.46 g C: 2.25 g Z: 2.14 g P: 6.42 g S: 0.16 g B: 0.19 BE		vegetarische Bratwurst mit Sauerkraut und Püree y N: 83.19 kcal F: 0.29 g GF: 0.07 g C: 16.51 g Z: 4.34 g P: 2.78 g S: 0.20 g B: 71.57 BE		
Menü B	Pasta mit Tomatensauce a a1 N: 245.07 kcal F: 3.26 g GF: 0.88 g C: 43.21 g Z: 3.39 g P: 9.89 g S: 0.33 g B: 21.61 BE 	Gebratene Schupfnudeln dazu Parmesan-Kräuter-Sauce g a a1 N: 152.75 kcal F: 3.15 g GF: 2.03 g C: 24.66 g Z: 4.18 g P: 4.94 g S: 0.53 g B: 2.06 BE 	Chili sin Carne mit Langkornreis y N: 83.19 kcal F: 0.29 g GF: 0.07 g C: 16.51 g Z: 4.34 g P: 2.78 g S: 0.20 g B: 71.57 BE 	Kürbis-Curry mit Couscous y a a1 N: 195.30 kcal F: 2.87 g GF: 1.98 g C: 34.21 g Z: 1.42 g P: 5.66 g S: 0.08 g B: 26.67 BE 	Käsespätzle 1 c g a a1 N: 204.39 kcal F: 8.57 g GF: 4.57 g C: 21.24 g Z: 1.21 g P: 9.89 g S: 1.03 g B: 1.77 BE 
	Geriebener Gouda g N: 366.61 kcal F: 29.40 g GF: 19.60 g C: 1.80 g Z: 0.10 g P: 24.50 g S: 1.70 g B: 0.15 BE 	Obstkorb nach Tagesangebot ∇ ∞ N: 60.90 kcal F: 0.05 g GF: 0.02 g C: 14.35 g Z: 13.16 g P: 0.34 g S: 0.00 g B: 1.20 BE 	Gemüsekorb nach Tagesangebot ∇ ∞ N: 17.43 kcal F: 0.21 g GF: 0.04 g C: 2.60 g Z: 2.52 g P: 0.95 g S: 0.01 g B: 0.22 BE 	Chinakohlsalat mit Mandarinchen g N: 68.80 kcal F: 0.39 g GF: 0.18 g C: 14.29 g Z: 14.29 g P: 1.22 g S: 0.03 g B: 1.19 BE 	Karamellpudding ∇ j g1 N: 337.71 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 83.17 g Z: 83.17 g P: 0.00 g S: 0.00 g B: 6.93 BE 
Dessert					

Nährwertangaben pro 100g N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

Allergene Inhaltsstoffe

a Gluten
a2 Roggen
d Fisch
g Milch und Milcherzeugnisse
i Sellerie
y Hülsenfrucht

a1 Weizen
c Eier
f Soja
g1 Milcheiweiß
j Senf

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

Eigenschaften

j Laktose
∇ Vegetarisch
∞ Vegan

Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität:

Kartoffeln, Pasta, Reis, CousCous, Kuhmilch, Sahne, Joghurt, Quark, Apfelmus, Hühnerfrikassee, Spinat, Erbsen, Möhren, Champignons, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Pudding

