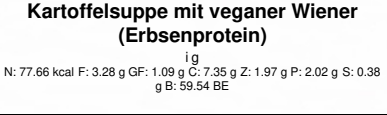


KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Pasta mit Thunfischsauce 2 c g d a a1 N: 261.15 kcal F: 4.89 g GF: 1.14 g C: 41.25 g Z: 1.52 g P: 12.38 g S: 0.34 g B: 39.86 BE 	Gemüse-Topf mit Baguette a3 i j a4 a2 a a1 N: 82.71 kcal F: 2.80 g GF: 0.31 g C: 9.14 g Z: 2.12 g P: 4.20 g S: 0.40 g B: 0.76 BE 	Kartoffel-Cremesuppe dazu Geflügelwienener i g N: 80.51 kcal F: 4.33 g GF: 1.79 g C: 6.97 g Z: 2.00 g P: 3.26 g S: 0.34 g B: 0.58 BE 	Mediterranes Ratatouille-Gemüse dazu Bulgur a a1 N: 167.56 kcal F: 0.72 g GF: 0.03 g C: 31.99 g Z: 2.35 g P: 5.76 g S: 0.04 g B: 24.25 BE 	Spätzle-Kürbis-Auflauf dazu Käsesauce 1 c g a a1 N: 139.39 kcal F: 5.00 g GF: 2.56 g C: 17.54 g Z: 1.87 g P: 5.48 g S: 0.70 g B: 1.46 BE 
	Menü A1 Fleischalternative a a1 N: 240.54 kcal F: 3.30 g GF: 0.89 g C: 42.22 g Z: 1.73 g P: 9.63 g S: 0.22 g B: 60.49 BE 		Kartoffelsuppe mit veganer Wiener (Erbсенprotein) i g N: 77.66 kcal F: 3.28 g GF: 1.09 g C: 7.35 g Z: 1.97 g P: 2.02 g S: 0.38 g B: 59.54 BE 		
Menü B	Vollkorn Pasta mit Brokkolisauce g a a1 N: 235.88 kcal F: 3.82 g GF: 1.29 g C: 39.99 g Z: 1.84 g P: 9.77 g S: 0.23 g B: 3.33 BE 	Orientalische Reis-Gemüse-Pfanne mit Pfirsich mit Currysauce g N: 91.51 kcal F: 3.52 g GF: 2.99 g C: 12.61 g Z: 3.23 g P: 2.23 g S: 0.06 g B: 1.05 BE 	Gemüseragout mit Jasminreis N: 107.34 kcal F: 3.98 g GF: 3.44 g C: 15.41 g Z: 1.33 g P: 2.23 g S: 0.04 g B: 1.28 BE 	Gebratene Gnocchi mit Rosenkohlsauce g a a1 N: 117.87 kcal F: 0.89 g GF: 0.55 g C: 23.63 g Z: 3.35 g P: 2.86 g S: 0.97 g B: 1.97 BE 	Kartoffeln mit Kräuterquark g N: 70.42 kcal F: 0.18 g GF: 0.12 g C: 12.26 g Z: 1.72 g P: 4.24 g S: 0.04 g B: 1.02 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 	Weißkohl-Möhrensalat N: 96.48 kcal F: 6.41 g GF: 0.60 g C: 8.71 g Z: 8.43 g P: 0.93 g S: 0.04 g B: 0.72 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 	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 	Stracciatella-Quark g N: 106.98 kcal F: 1.44 g GF: 0.90 g C: 14.24 g Z: 14.05 g P: 8.82 g S: 0.11 g B: 1.19 BE 
Dessert					

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

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten

a2 Roggen

a4 Hafer

d Fisch

i Sellerie
- a1 Weizen

a3 Gerste (Malz)

c Eier

g Milch und Milcherzeugnisse

j Senf

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen

Eigenschaften

- ∞ Vegan
- ∇ Vegetarisch

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

