

Nährwertangaben beziehen sich auf eine Normalportion

05.03.2018 - 09.03.2018



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Käsespätzle (a1,b,c) mit Röstzwiebeln(a=Weizen, d) und Salat mit Dressing (c)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a1, c</p> <p>Portionsgewicht: 723,82 g, Nährwert kcal: 709 kcal, Kohlenhydrate: 110,93 g, Ballaststoffe: 10,75 g, Broteinheiten: 9 BE</p>	<p>Hähnchenschnitzel (a1,b) mit Champignonsoße (a1,c), Paprikareis und Möhregemüse</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 516,25 g, Nährwert kcal: 477 kcal, Kohlenhydrate: 55,87 g, Ballaststoffe: 5,98 g, Broteinheiten: 5 BE</p>	<p>Currywurst (4,8) (a1,d,h) mit Schmörgelchen und Krautsalat</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 4, 8, 9 d, h</p> <p>Portionsgewicht: 476,46 g, Nährwert kcal: 587 kcal, Kohlenhydrate: 43,1 g, Ballaststoffe: 6,4 g, Broteinheiten: 3,5 BE</p>	<p>Fischfrikadelle (a1,e,h) mit Soße dazu Kartoffeln und Balkangemüse</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 381,76 g, Nährwert kcal: 307 kcal, Kohlenhydrate: 37,42 g, Ballaststoffe: 6,93 g, Broteinheiten: 3 BE</p>	<p>Erseneintopf(2,3,4) mit Einlage (a1,d,h)und Brot (a1,c,d,f,g,i)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 2, 3, 4 a1, c, d, f, g, i</p> <p>Portionsgewicht: 608 g, Nährwert kcal: 417 kcal, Kohlenhydrate: 36,01 g, Ballaststoffe: 12,95 g, Broteinheiten: 3 BE</p>
Menü 2	<p>Bio-Karottenvollkornrösti (a=Weizen,b,c) mit Apfelmus</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 270 g, Nährwert kcal: 293 kcal, Kohlenhydrate: 44,06 g, Ballaststoffe: 3,97 g, Broteinheiten: 3,5 BE</p>	<p>Lasagne (a= Weizen, b,c,)(9) mit Salat</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a1, b, c</p> <p>Portionsgewicht: 265,3 g, Nährwert kcal: 408 kcal, Kohlenhydrate: 40,55 g, Ballaststoffe: 3,54 g, Broteinheiten: 3,5 BE</p>	<p>Frikadelle (a=Weizen,b,c,d,h,i) mit Soße (a=Weizen), Salzkartoffeln und Apfelrotkohl (2,3,4)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a, b, c, d, h, j</p> <p>Portionsgewicht: 384 g, Nährwert kcal: 342 kcal, Kohlenhydrate: 28,6 g, Ballaststoffe: 6,4 g, Broteinheiten: 2,5 BE</p>	<p>Wirsing durcheinander (a1) mit einer Mettwurst (4,8) (a1,d,g,h)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 444,5 g, Nährwert kcal: 333 kcal, Kohlenhydrate: 3,87 g, Ballaststoffe: 3,75 g, Broteinheiten: 0,5 BE</p>	<p>Hähnchenunterkeule mit Soße (a1), Salzkartoffeln und Gemüse</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 523,8 g, Nährwert kcal: 333 kcal, Kohlenhydrate: 28,74 g, Ballaststoffe: 8,09 g, Broteinheiten: 2,5 BE</p>
Menü 3	<p>Eier gekocht in Kräutersoße(a1,c), dazu Kartoffelbrei (c,d,j) und Gemüse</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 422,98 g, Nährwert kcal: 186 kcal, Kohlenhydrate: 25,86 g, Ballaststoffe: 7,8 g, Broteinheiten: 2 BE</p>	<p>Hefeklösse (a1,b) mit Pilzgulasch (c) und Salat</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a, c, g, j</p> <p>Portionsgewicht: 245 g, Nährwert kcal: 443 kcal, Kohlenhydrate: 44,15 g, Ballaststoffe: 4,74 g, Broteinheiten: 3,5 BE</p>	<p>Vegetarisches Schnitzel (a=Weizen,d) von verschiedenen Gemüsen in Kräutersoße (a=Weizen,c) und Kartoffelgratin (c)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 c</p> <p>Portionsgewicht: 401,98 g, Nährwert kcal: 302 kcal, Kohlenhydrate: 29,03 g, Ballaststoffe: 6,55 g, Broteinheiten: 2,5 BE</p>	<p>Gemüsepaella(d) mit Vollkornreis und Salat</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 c</p> <p>Portionsgewicht: 235,4 g, Nährwert kcal: 372 kcal, Kohlenhydrate: 48,75 g, Ballaststoffe: 2,48 g, Broteinheiten: 4 BE</p>	<p>Vampir-Burger,(Rote-Bete-Puffer) (a-Mais,Kichererbsen) im Laugenbrötchen (a1) mit Salat, Ketchup (9), Wedges</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 9</p> <p>Portionsgewicht: 386 g, Nährwert kcal: 713 kcal, Kohlenhydrate: 75,81 g, Ballaststoffe: 6,15 g, Broteinheiten: 9 BE</p>
Dessert	<p>Saisonobst</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Ballaststoffe: 0 g, Broteinheiten: 0 BE</p>	<p>Kompott</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 150 g, Nährwert kcal: 536 kcal, Kohlenhydrate: 130,32 g, Ballaststoffe: 9,84 g, Broteinheiten: 11 BE</p>	<p>Grießbrei (a1,b,c) mit Kirschen(a1)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a1, c</p> <p>Portionsgewicht: 173 g, Nährwert kcal: 276 kcal, Kohlenhydrate: 48,76 g, Ballaststoffe: 0,86 g, Broteinheiten: 4,5 BE</p>	<p>Vanillepudding(c)</p> <p>Prod. 0 Verk. 0 a1, b, c, g</p> <p>Portionsgewicht: 128 g, Nährwert kcal: 173 kcal, Kohlenhydrate: 31,14 g, Ballaststoffe: 0,1 g, Broteinheiten: 2,5 BE</p>	<p>Saisonobst</p> <p>Prod. 0 Verk. 0</p> <p>Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Ballaststoffe: 0 g, Broteinheiten: 0 BE</p>

Inhaltsstoffe:

2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

a - Glutenhaltiges Getreide, a1 - Weizen, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, f - Erdnüsse, g - Schalenfrüchte, h - Senf, i - Sesamesamen, j - Soja