

KW	1 Herzhaft Lecker	2 Fleischlos lecker	3 Süßer Genuss	4 Salatteller					
23	8,75 €	8,75 €	8,75 €	7,66 €	Menü	1	2	3	4
Mo 1.6	Rinderbolognese ^{9,6} Nudeln Penne Bio ^{a, aW} Rote Beete Salat ³ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{9,6}	2 gekochte Eier ^{c, 12} Frankfurter Grüne Soße ^{2, 3, 4, c, g, j, 6, 12} Dampfkartoffeln Rote Beete Salat ³ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{9,6}	Pfannkuchen-Fluffies ^{a, aW, c, g, 6} Heidelbeersoße Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{9,6}	Salatteller -Thunfisch ^{c, d, g, 12} Dressing French ^{9, 6} Brötchen ^{a, aW} Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{9,6}	Mo 1.6				
	17 g F 46,9 g K 21,7 g E 442,2 kcal	51,7 g F 39,2 g K 26,2 g E 746,4 kcal	30 g F 79,3 g K 13 g E 652,8 kcal	47,2 g F 55,2 g K 36,3 g E 771 kcal					
Di 2.6	Wurstsalat Schweizer Art ^{3, 4, g, j, l, 6} Schwenkkartoffeln Apfelgrütze (mS)	Vegane Bratwurst Tomaten-Curry-Soße ³ Kartoffelpüree ^{2, g, 6} Salat SP Eisb/Endiv/Rad/Frisee Dressing Italian ^{4, j, l} Apfelgrütze	Griesschmarrn ^{a, c, g, 6} Sauerkirschsoße Apfelgrütze	Salatteller mit Mozzarella ^{3, g, 6} Kräutercreme Dressing ^{4, j, l} Brötchen ^{a, aW} Apfelgrütze	Di 2.6				
	33,9 g F 37,1 g K 21,2 g E 549,6 kcal	15,9 g F 48,6 g K 13,8 g E 403,8 kcal	24,9 g F 97,1 g K 16,5 g E 690 kcal	9,3 g F 52,3 g K 10 g E 350,1 kcal					
Mi 3.6	Hähnchenkeule Bratensoße ^{2, 4, l} Apfelrotkohl Salzkartoffeln Bananenjoghurt ^{9, 6}	Bunte Reispfanne ^{9, h, hMA, 6} Tomaten-Basilikum-Soße ^{9, 6} Eisberg.-Radicchiosalat 1000island Dressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Bananenjoghurt ^{9, 6}	Apfelasagne ^{a, aW, g, 6} Vanillesoße ^{9, 6} Bananenjoghurt ^{9, 6}	Salatteller mit Feta ⁹ 1000island Dressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Brötchen ^{a, aW} Bananenjoghurt ^{9, 6}	Mi 3.6				
	27,8 g F 49,3 g K 41,4 g E 624,5 kcal	22,6 g F 99,1 g K 19,6 g E 626 kcal	14,7 g F 136,7 g K 19 g E 767 kcal	8,8 g F 46,3 g K 7,3 g E 297,3 kcal					
Do 4.6	Geflügel Gyros Tzatziki ^{9, 6, 12} Tomatenreis ^{9, 6} Heidelbeerquark ^{9, 6}	Ital.Tortelliniauflauf ^{2, c, g, 6} Chinakohlsalat Joghurdressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Heidelbeerquark ^{9, 6}	Eierpfannkuchen gefüllt ^{a, aW, c, g, 6} Fruchtsoße Heidelbeerquark ^{9, 6}	Fronleichnam (Feiertag)	Do 4.6				
	10,3 g F 53,9 g K 48,5 g E 512,1 kcal	38,9 g F 37,7 g K 28,7 g E 628,4 kcal	17,6 g F 68,7 g K 11,3 g E 506,8 kcal	21,5 g F 48,6 g K 24,2 g E 498,2 kcal					
Fr 5.6	Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 4, 5, c, d, g, j, 6} Dampfkartoffeln Tagesdessert ^{9, 6}	Grillkäse ^{a, 9} Ratatouillegemüse ^{9, 6} Röstinchen Rustical (3Stück) Tagesdessert ^{9, 6}	Quark-Grieß-Apfel-Auflauf ^{a, aW, c, g, 6, 12} Vanille-Apfel-Soße ^{9, 6} Tagesdessert ^{9, 6}	Salatteller gemischt ^{4, g, 6} Kräuterdressing ^{4, j, l} Brötchen ^{a, aW} Tagesdessert ^{9, 6}	Fr 5.6				
	52,4 g F 56,1 g K 27,2 g E 825,9 kcal	43,3 g F 71,1 g K 30,4 g E 820,4 kcal	25,5 g F 82,7 g K 33,4 g E 711,8 kcal	30,2 g F 57,5 g K 16,8 g E 587,7 kcal					
Sa 6.6	Graupeneintopf ^{a, aG, i} Kasseler Würfel ^{4, 5} (mS)	Eieromelette ^{c, g, 6, 12} Sauce Hollandaise ^{c, g, 6} Brokkoligemüse ² Salzkartoffeln	Milchreis ^{9, 6} Erdbersoße		Sa 6.6				
	8,6 g F 33 g K 14,7 g E 271,8 kcal	40,5 g F 46,2 g K 23,8 g E 621 kcal	13,2 g F 85,3 g K 15,4 g E 529,8 kcal						
So 7.6	Geflügel Hackbraten ^{a, aW, c, j} Zwiebelsoße ^{2, 4, l} Dampfkartoffeln	Gorgonzolasoße ^{9, 6} Nudeln Penne Bio ^{a, aW}	Grießknödel ^{a, c, g, 6} Pflaumenkompott ⁴		So 7.6				
	14,6 g F 21 g K 23,3 g E 312,8 kcal	5,9 g F 28,8 g K 7,9 g E 201,9 kcal	49,6 g F 58,7 g K 11,3 g E 737,9 kcal						

Bei der Nährwertberechnung ist in den Menüs bereits das Dessert eingerechnet. Kcal = Kalorien / E = Eiweiß / F = Fett / K = Kohlenhydrate

1=mit Geschmacksverstärker (n) 2=mit Farbstoff (en) 3=mit Süßungsmittel 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Konservierungsstoff (en) 6=mit Milcheiweiß 7=mit Phr 8=mit Schwärzungsmitteln 9=mit Schwefeldioxid 10=gewachst 11=koffeinhaltig 12=enthält eine Phenylalaminquelle 13=chininhaltig 14=mit Taurin 15=Glutenhaltig 16=Krebstiere 17=Ei 18=Fisch 19=Erdnüsse 20=Soja 21=Milch/Lactose 22=Schalenfrüchte 23=Sellerie 24=Senf 25=Sesam 26=Sulfite 27=Lupinen

je 10g (K) Kohlenhydrate = 1BE

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit!