

KW	1 Herzhaft Lecker	2 Fleischlos lecker	3 Süßer Genuss	4 Salatteller	Menü	1	2	3	4
43	8,75 €	8,75 €	8,75 €	7,66 €					
Mo 19.10	Rinderbolognese ^{9,6} Wendli Nudeln ^{a, aW, c} Gurkensalat natur Grieß-Sahne Pudding ^{a, aW, g, 6} 35,2 g F 73,1 g K 38,7 g E 774,6 kcal	2 gekochte Eier ^{c, 12} Frankfurter Grüne Soße ^{2, 3, 4, c, g, j, 6, 12} Dampfkartoffeln Grieß-Sahne Pudding ^{a, aW, g, 6} 54,5 g F 50,5 g K 26,6 g E 812,5 kcal	Pfannkuchen-Fluffies ^{a, aW, c, g, 6} Heidelbeersoße Grieß-Sahne Pudding ^{a, aW, g, 6} 32,9 g F 83,1 g K 12,4 g E 690,8 kcal	Salatteller -Thunfisch ^{c, d, g, 12} Dressing French ^{g, 6} Brötchen ^{a, aW} Grieß-Sahne Pudding ^{a, aW, g, 6} 50,1 g F 59 g K 35,7 g E 809 kcal	Mo 19.10	☐	☐	☐	☐
Di 20.10	Hähnchenkeule Geflügelsoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße ^{aW} Mandarinenquark ^g 30,1 g F 66,6 g K 45,1 g E 728,4 kcal	Bunte Reispfanne ^{g, h, hMA, 6} Tomatenbasilikumsoße Karottensalat natur Mandarinenquark ^g 20,9 g F 97,9 g K 24,2 g E 626,9 kcal	Eierpfannkuchen gefüllt ^{a, aW, c, g, 6} Fruchtsoße Mandarinenquark ^g 17,7 g F 68,8 g K 11,4 g E 508,2 kcal	Salatteller mit Mozzarella ^{3, g, 6} Dressing Italian ^{4, j, l} Brötchen ^{a, aW} Mandarinenquark ^g 13,1 g F 52,2 g K 15,5 g E 404 kcal	Di 20.10	☐	☐	☐	☐
Mi 21.10	Spanischer Wurstgulasch ^{3, g, 6} Kartoffelpüree ^{2, g, 6} Krautsalat Waldbeercreme ^{g, 6} 7,9 g F 29,6 g K 12,2 g E 246,8 kcal	Pichelsteiner Eintopf ⁱ Schlockerkruste ^{a, aD, aR, aW} Waldbeercreme ^{g, 6} 6,3 g F 54,3 g K 8,7 g E 320,2 kcal	Kaiserschmarrn OHNE Rosinen ^{a, aW, c, g} Vanillesoße ^{g, 6} Waldbeercreme ^{g, 6} 28,6 g F 121,2 g K 28,3 g E 864,3 kcal	Salatteller mit Feta ^g 1000island Dressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Brötchen ^{a, aW} Waldbeercreme ^{g, 6} 10,9 g F 45,1 g K 6,9 g E 311,2 kcal	Mi 21.10	☐	☐	☐	☐
Do 22.10	Geflügel Gyros ^{g, 6, 12} Tzatziki ^{g, 6, 12} Duvec-Reis ^{g, 6} Birnenkompott 6,8 g F 56,6 g K 44,1 g E 476,2 kcal	Kartoffeltaschen ^{g, 6} Mediterranes Grillgemüse Birnenkompott 23,8 g F 64,4 g K 9,3 g E 524,8 kcal	Apfelküchli ^{a, c, g, 6} Vanillesoße ^{g, 6} Birnenkompott 19,2 g F 75,3 g K 10,1 g E 519,4 kcal	Salatteller mit Ei ^{c, g, 6, 12} Joghurtdressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Brötchen ^{a, aW} Birnenkompott 17,8 g F 50 g K 19,1 g E 450,7 kcal	Do 22.10	☐	☐	☐	☐
Fr 23.10	Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 4, 5, c, d, g, j, 6} Dampfkartoffeln Kirschjoghurt ^{2, g, 6} 48,1 g F 51,8 g K 26,8 g E 762,3 kcal	Couscous Gemüsepfanne ^a Tomatensoße Eisbergsalat Joghurtdressing ^{2, 3, 4, 9, c, g, j, l, 6} Kirschjoghurt ^{2, g, 6} 12,4 g F 80,9 g K 14 g E 293,3 kcal	Quark-Grieß-Apfel-Auflauf ^{a, aW, c, g, 6, 12} Vanillesoße ^{g, 6} Kirschjoghurt ^{2, g, 6} 21,5 g F 80,1 g K 33,3 g E 658,2 kcal	Salatteller gemischt ^{4, g, 6} Kräuterdressing ^{4, j, l} Brötchen ^{a, aW} Kirschjoghurt ^{2, g, 6} 25,9 g F 53,2 g K 16,4 g E 524,1 kcal	Fr 23.10	☐	☐	☐	☐
Sa 24.10	Graupeneintopf ^{a, aG, i} Kasseler Würfel ^{4, 5} (mS) 8,6 g F 33 g K 14,7 g E 271,8 kcal	Pilzrahmragout Vegetarisch ^{4, 5, g, 6} Serviettenknödel ^{a, c} 32,2 g F 53,9 g K 21,9 g E 575,3 kcal	Grießknödel ^{a, c, g, 6} Pflaumenkompott ⁴ 49,6 g F 58,7 g K 11,3 g E 737,9 kcal		Sa 24.10	☐	☐	☐	
So 25.10	Braumeistergulasch Erbsen-Karottengemüse natur Spätzle ^{a, aW, c} (mS) 14,6 g F 57 g K 40,2 g E 537,2 kcal	Kart.Brokkoli-Tomaten-Auflauf ^{9, c, g, l, 6} Tomatensahnesoße ^{g, 6} 18,5 g F 27,4 g K 19 g E 362,6 kcal	Topfenmarillenknödel ^{a, aW, c, g, 6} Vanillesoße ^{g, 6} 11,4 g F 57,4 g K 12,2 g E 384,8 kcal		So 25.10	☐	☐	☐	

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 P 8=mit Schwärzungsmitteln 9=mit Schwefeldioxid 10=gewachst 11=koffeinhaltig 12=enthält eine Phenylalaminquelle 13=chininhaltig 14=mit Taurin 15=Glutenhalt 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!