

Menüservice Essen auf Rädern

je 10g (K) Kohlenhydrate = 1BE



KW	Menü 1 Mo-Fr mit Dessert	Menü 2 Mo-Fr mit Dessert	Menü 3 Mo-Fr mit Dessert	Menü 4 Mo-Fr mit Dessert
23	7,20 €	7,20 €	7,20 €	6,50 €
Mo 6.6	Geflügellasagne ^{7, a, aW, c, g, 6} Wachsbohnsalat ^{4, 7} Pflaumenkompott ⁷ Pfingstmontag	Lachs-Tomaten-Soße ^{7, 9, 6} Bandnudeln ^{a, aW, c} Pflaumenkompott ⁷	Zucchini gefüllt ^{7, 9, 6} Paprikasoße ^{3, 7} Curcumareis ⁷ Pflaumenkompott ⁷	
	32 g F 57,8 g K 31,2 g E 636,5 kcal	9,1 g F 40,6 g K 16,3 g E 346,1 kcal	2,2 g F 52,9 g K 6,7 g E 271 kcal	
Di 7.6	Eieromelette ^{c, g, 6, 12} Rahmspinat ^{7, a, g, 6} Salzkartoffeln geschnitten ⁷ Kirschquark ^{9, 6, 7}	Chili con Carne ^{7, i} Reis ⁷ Selleriesalat ⁱ Kirschquark ^{9, 6, 7}	Käsespätzle ^{7, a, c, g, 6} Sauce Hollandaise ^{4, 7, a, c, g, 6} Selleriesalat ⁱ Kirschquark ^{9, 6, 7}	Salatteller Di.Pute-Mozza ^{7, 9, 6} Kräutercreme Dressing ^{4, j} Brötchen ^{a, aW} Kirschquark ^{9, 6, 7}
	24,7 g F 50,9 g K 25,9 g E 492,6 kcal	18,9 g F 86,1 g K 38,9 g E 672,2 kcal	46,9 g F 98,1 g K 33,8 g E 954,6 kcal	10,9 g F 55,8 g K 20 g E 403,2 kcal
Mi 8.6	Kartoffeleintopf ^{4, 7, i} Wiener Zart ⁷ Brot ^{a, aD, aR, aW} Götterspeise ^{2, 9, 6} (mS)	Nürnberger Bratwürstchen ¹ Bratensoße ⁷ Rahmblumenkohl ⁷ Kräuterpüree ^{4, 7, 9, 6} Götterspeise ^{2, 9, 6} (mS)	Grießbrei ^{7, a, aW, g, 6} Sauerkirsch Soße ⁷ Götterspeise ^{2, 9, 6} Zucker und Zimt	Salatteller Mi Feta ⁷ 100Island Dressing ^{3, 4, 7, 9, c, g, 6} Brötchen ^{a, aW} Götterspeise ^{2, 9, 6}
	20,3 g F 46,1 g K 17,3 g E 461,4 kcal	27,7 g F 24,1 g K 19 g E 443,3 kcal	14,9 g F 86,4 g K 17,3 g E 579,1 kcal	4,4 g F 29,1 g K 4,6 g E 200,4 kcal
Do 9.6	Frikadelle Schonkost 100g ^{a, c} Tomatensoße ⁷ Selleriegemüse ^{7, i} Nudeln Fusilli ^{a, aW} Heidelbeerjoghurt ^{7, 9, 6} (mS)	Schweinebraten Kümmelsoße ³ Dampfkartoffeln ⁷ Krautsalat ⁷ Heidelbeerjoghurt ^{7, 9, 6} (mS)	Gemüseragout ^{7, 9, 6} Bärlauchnocken ^{a, 9, 6} Heidelbeerjoghurt ^{7, 9, 6}	Salatteller Do.Pute-Ei ^{7, c, g, 6,} Joghurdressing ^{4, 7, 9, c, g, 6} Brötchen ^{a, aW} Heidelbeerjoghurt ^{7, 9, 6}
	12,2 g F 63,7 g K 30,6 g E 418 kcal	22,7 g F 49,6 g K 36,4 g E 557,7 kcal	20,8 g F 47,8 g K 8,7 g E 425,3 kcal	10,5 g F 49 g K 15,8 g E 408,1 kcal
Fr 10.6	Kalbsfrikassee LVK ^{4, 7, a, g, 6} Reis ⁷ Eisbergsalat ⁷ Dill-Senf-Dressing ^{4, 7, c, g, j, 6} Bananenjoghurt ^{7, 9, 6}	Seelachsfilet paniert 120g ^{1, a, c, d} Remoulade ^{7, c, g, 6, 12} Bunter Kartoffelsalat ^c Bananenjoghurt ^{7, 9, 6}	Kräuterquark ^{7, 9, 6} Dampfkartoffeln ⁷ Eisbergsalat ⁷ Kräuterdressing ^{4, j} Bananenjoghurt ^{7, 9, 6}	Salatteller Fr. Mozzarella ^{9, 6} Dill-Senf-Dressing ^{4, 7, c, g, j, 6} Brötchen ^{a, aW} Bananenjoghurt ^{7, 9, 6}
	25,1 g F 71,2 g K 33,6 g E 654,2 kcal	36,7 g F 47,2 g K 27,1 g E 632,7 kcal	11,3 g F 55 g K 35,3 g E 481,2 kcal	28,6 g F 51,2 g K 18,2 g E 546,5 kcal
Sa 11.6	Fleischkäse grob ⁷ Tomatenketchup ⁷ Gemüse ⁷ Salzkartoffeln geschnitten ⁷ (mS)	Schnippelbohneintopf mit Speck ^{7, i} (mS)	Schnippelbohneintopf ^{7, i} (mS)	
	25,8 g F 23,5 g K 16,1 g E 392,6 kcal	7,1 g F 27,8 g K 11,3 g E 224,2 kcal	1,5 g F 28,3 g K 8,3 g E 164,5 kcal	
So 12.6	Schweinerücken gefüllt ⁴ Rahmsoße ^{7, 9, 6} Mangoldgemüse ^{4, 7, 9, 6} Kartoffelpüree ^{4, 7, 9, 6} (mS)	Hähnchenschnitzel ^{a, c} Soße/Rheingauer ^{7, 9, 6} Maisgemüse Rösti-Kroketten ^{7, a, c}	Hirtentasche ^{7, a, c, g, 6} Soße/Knoblauch Rahm/Hell ^{4, 7, a, g, 6} Reisnudeln ^{a, aW, i}	
	26 g F 19 g K 41,8 g E 480,6 kcal	32,4 g F 119,6 g K 37,8 g E 666,5 kcal	28,7 g F 44,1 g K 20,6 g E 517,1 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 Phosphat
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



EVIM Cook & Chill Küche (Schlockerstiftung)
65795 Hattersheim, Dürerstr.25; 06190 899861

Name / Vorn.		Tour:			
Anschrift:					
Tel.:					
Menü	1	2	3	4	
Mo 6.6					
Di 7.6					
Mi 8.6					
Do 9.6					
Fr 10.6					
Sa 11.6					
So 12.6					