




























	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Romanasalat Caesar Dressing 	Tomate - Mozzarella	Gewürzgurken 	Eisbergsalat American Dressing 	Weißkrautsalat
Eten 1	Leberkäse mit Erbsen und Möhren, Kartoffelstampf und süßem Senf 	Nürnberger Bratwürstchen Apfel Rotkohl Kartoffel-Möhrenstampf Senf 	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce Langkornreis 	Spaghetti mit Tomatensahnesauce 	Hackbraten in brauner Sauce mit Möhren und Kartoffeln
Eten 2	Möhreneintopf vegetarisch Brötchen 	Nudeln und Tomatensauce 	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis 	Gemüsebolognese mit Nudeln 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Eten 3	Leberkäse mit Erbsen und Möhren, Kartoffelstampf und süßem Senf 	Milchreis mit Zimt und Zucker 	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce Langkornreis 	Nudeln Tomatensahnesauce 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Naeten	Waldfruchtjoghurt 	Mandarine 	Käsekuchen 	Vanillesauce Götterspeise Himbeer	Grießdessert mit Kirschen

Wir wünschen guten Appetit

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie an der Ausgabe.
Änderungen vorbehalten.

= vegan = vegetarisch = Schwein = Geflügel

WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Romanasalat Caesar Dressing 20, 24, 27 	Tomate - Mozzarella 24	Gewürzgurken 1, 5, 27  	Eisbergsalat American Dressing 27 	Weißkrautsalat 6  
	KJ 380 ges.Fs 0.6 g Bst 1.2 g Kcal 90 KH 3.0 g E 1.5 g F 8.2 g Zucker 2.4 g Salz 0.6 g	KJ 398 ges.Fs 3.8 g Bst 0.9 g Kcal 95 KH 2.3 g E 4.9 g F 7.3 g Zucker 1.8 g Salz 1.3 g	KJ 55 ges.Fs 0.1 g Bst 0.7 g Kcal 12 KH 1.9 g E 0.7 g F 0.1 g Zucker 1.3 g Salz 1.1 g	KJ 320 ges.Fs 0.4 g Bst 0.6 g Kcal 75 KH 3.9 g E 0.7 g F 6.4 g Zucker 3.3 g Salz 0.4 g	KJ 496 ges.Fs 0.5 g Bst - Kcal 118 KH 11.2 g E 0.5 g F 7.3 g Zucker 9.8 g Salz 1.1 g
	Leberkäse mit Erbsen und Möhren, Kartoffelstampf und süßem Senf 1, 2, 4, 12, 24, 27 	Nürnberger Bratwürstchen Apfel Rotkohl Kartoffel-Möhrenstampf Senf 2, 10, 24, 27, 29 	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce Langkornreis 2, 4, 24 	Spaghetti mit Tomatensahnesauce 24, 18a 	Hackbraten in brauner Sauce mit Möhren und Kartoffeln 4, 27, 18a 
KJ 667 ges.Fs 4.1 g Bst 1.2 g Kcal 159 KH 10.8 g E 5.6 g F 10.2 g Zucker 4.7 g Salz 1.0 g	KJ 721 ges.Fs 3.4 g Bst 1.5 g Kcal 172 KH 7.2 g E 4.3 g F 13.6 g Zucker 2.6 g Salz 1.9 g	KJ 546 ges.Fs 1.0 g Bst 1.0 g Kcal 130 KH 20.6 g E 8.4 g F 1.7 g Zucker 2.2 g Salz 2.5 g	KJ 426 ges.Fs 0.4 g Bst 1.1 g Kcal 101 KH 19.0 g E 3.3 g F 1.1 g Zucker 1.9 g Salz 0.8 g	KJ 2766 ges.Fs 18.4 g Bst 1.1 g Kcal 661 KH 30.3 g E 35.0 g F 44.2 g Zucker 2.9 g Salz 3.8 g	
Eten 1	Möhreneintopf vegetarisch Brötchen 4, 26, 18a  	Nudeln und Tomatensauce 26, 18a  	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis 2, 10, 26, 29  	Gemüsebolognese mit Nudeln 26, 18a  	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 23  
	KJ 363 ges.Fs 0.7 g Bst 1.5 g Kcal 86 KH 15.1 g E 2.5 g F 1.6 g Zucker 2.9 g Salz 1.0 g	KJ 448 ges.Fs 0.2 g Bst 1.2 g Kcal 106 KH 20.0 g E 3.4 g F 1.3 g Zucker 2.2 g Salz 1.3 g	KJ 299 ges.Fs 0.4 g Bst 1.9 g Kcal 71 KH 8.2 g E 2.0 g F 3.3 g Zucker 2.8 g Salz 5.1 g	KJ 417 ges.Fs 0.2 g Bst 1.5 g Kcal 99 KH 17.7 g E 3.3 g F 1.4 g Zucker 2.6 g Salz 0.8 g	KJ 358 ges.Fs 0.5 g Bst 1.1 g Kcal 85 KH 9.7 g E 2.0 g F 4.1 g Zucker 1.8 g Salz 0.3 g
	Leberkäse mit Erbsen und Möhren, Kartoffelstampf und süßem Senf 1, 2, 4, 12, 24, 27 	Milchreis mit Zimt und Zucker 24 	Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce Langkornreis 2, 4, 24 	Nudeln Tomatensahnesauce 24 	Veganer Kartoffel-Gemüse-Auflauf 23  
KJ 667 ges.Fs 4.1 g Bst 1.2 g Kcal 159 KH 10.8 g E 5.6 g F 10.2 g Zucker 4.7 g Salz 1.0 g	KJ 608 ges.Fs 1.9 g Bst 0.5 g Kcal 145 KH 25.3 g E 3.7 g F 3.1 g Zucker 15.8 g Salz 0.1 g	KJ 546 ges.Fs 1.0 g Bst 1.0 g Kcal 130 KH 20.6 g E 8.4 g F 1.7 g Zucker 2.2 g Salz 2.5 g	KJ 440 ges.Fs 0.4 g Bst 0.7 g Kcal 104 KH 19.5 g E 2.1 g F 1.9 g Zucker 1.2 g Salz 1.2 g	KJ 358 ges.Fs 0.5 g Bst 1.1 g Kcal 85 KH 9.7 g E 2.0 g F 4.1 g Zucker 1.8 g Salz 0.3 g	
Eten 2					
Eten 3					

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phosphat;


In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.


 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Geflügel



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.



Montag

Waldfruchtjoghurt
1, 4, 24

			
KJ	447 ges.Fs	0.1 g Bst	0.1 g
Kcal	105 KH	22.2 g E	3.9 g
F	0.3 g Zucker	22.3 g Salz	0.1 g


Dienstag

Mandarine
9

			
KJ	191 ges.Fs	0.1 g Bst	2.0 g
Kcal	45 KH	9.0 g E	0.7 g
F	0.3 g Zucker	9.0 g Salz	-

Mittwoch

Käsekuchen
4, 9, 20, 24, 18a


			
KJ	876 ges.Fs	3.8 g Bst	0.3 g
Kcal	208 KH	19.3 g E	8.8 g
F	10.7 g Zucker	13.3 g Salz	0.2 g

Donnerstag

Vanillesauce Götterspeise Himbeer

Freitag

Grießdessert mit Kirschen
24, 18a

			
KJ	322 ges.Fs	0.4 g Bst	0.5 g
Kcal	77 KH	15.2 g E	2.0 g
F	0.7 g Zucker	11.9 g Salz	0.1 g

Deklarationspflichtige Allergene

18. Gluten; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 26. Sellerie; 27. Senf; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 9. gewachst; 10. geschwefelt; 12. mit Phospat;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmittel nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Kürzel der Nährwerte

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;

Nährwertkennzeichnung je 100 g oder je 100 ml zubereitetes Produkt.

Änderungen vorbehalten.

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Geflügel