









	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Möhrensalat 	Paprikasticks 	Salatgurke 	Snacktomaten 	Gurkensalat 
Eten 1	Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce Basmatireis 	Nudel-Schinken-Auflauf mit Käsekruste Tomatensauce 	Ungarischer Rindergulasch mit Nudeln 	Mac & Cheese	Hot Dog - Geflügel 
Eten 2	Gelbes Gemüsecurry Basmatireis 	Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensauce 	Nudeln mit veganes Rucolapesto und Cherrytomaten 	gebratener Gemüsereis mit Joghurtdip 	Vegane Kartoffelsuppe 
Eten 3	Gelbes Gemüsecurry Basmatireis 	glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce 	Ungarischer Rindergulasch mit glutenfreien Nudeln 	gebratener Gemüsereis mit Joghurtdip 	Vegane Kartoffelsuppe 
Naeten	Götterspeise mit Vanillesauce 	Marmorkuchen 	Rote Grütze mit Vanillesauce 	Fruchtjoghurt mit Banane 	Tiramisu 

Wir wünschen guten Appetit

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

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Möhrensalat 	Paprikasticks 	Salatgurke 	Snacktomaten 	Gurkensalat 2, 10, 29
	KJ 192 ges.Fs 0.1 g Bst Kcal 45 KH 7.2 g E F 1.4 g Zucker 6.8 g Salz	3.0 g KJ 66 ges.Fs 0.0 g Bst 0.8 g Kcal 15 KH 2.4 g E 0.3 g F 0.2 g Zucker 2.1 g Salz	1.7 g KJ 37 ges.Fs 0.0 g Bst 0.9 g Kcal 8 KH 1.3 g E 0.0 g F 0.1 g Zucker 1.3 g Salz	0.6 g KJ 70 ges.Fs 0.0 g Bst 0.4 g Kcal 16 KH 2.6 g E 0.0 g F 0.2 g Zucker 2.5 g Salz	1.3 g KJ 321 ges.Fs 0.6 g Bst 1.0 g Kcal 76 KH 3.1 g E 0.0 g F 6.7 g Zucker 2.7 g Salz
Eten 1	Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce Basmatireis 4, 24, 18a 	Nudel-Schinken-Auflauf mit Käsekruste Tomatensauce 1, 2, 12, 20, 24, 18a 	Ungarischer Rindergulasch mit Nudeln 24, 18a 	Mac & Cheese 4, 20, 24, 18a	Hot Dog - Geflügel 1, 2, 4, 6, 12, 20, 27, 18a
	KJ 491 ges.Fs 1.6 g Bst Kcal 117 KH 15.9 g E F 3.3 g Zucker 1.1 g Salz	1.1 g KJ 538 ges.Fs 2.1 g Bst 5.6 g Kcal 128 KH 16.3 g E 0.7 g F 4.4 g Zucker 2.2 g Salz	1.4 g KJ 517 ges.Fs 0.8 g Bst 5.6 g Kcal 123 KH 18.1 g E 1.5 g F 2.9 g Zucker 1.9 g Salz	1.8 g KJ 775 ges.Fs 3.8 g Bst 6.4 g Kcal 185 KH 23.5 g E 1.1 g F 7.1 g Zucker 1.4 g Salz	1.0 g KJ 969 ges.Fs 4.2 g Bst 7.3 g Kcal 231 KH 21.5 g E 1.3 g F 12.7 g Zucker 4.3 g Salz
Eten 2	Gelbes Gemüsecurry Basmatireis 23 	Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensauce 18a 	Nudeln mit veganes Rucolapesto und Cherrytomaten 4, 18a 	gebratener Gemüsereis mit Joghurdip 1, 2, 23, 26 	Vegane Kartoffelsuppe 4, 23
	KJ 442 ges.Fs 2.7 g Bst Kcal 105 KH 15.7 g E F 3.4 g Zucker 1.4 g Salz	1.4 g KJ 389 ges.Fs 0.2 g Bst 2.4 g Kcal 92 KH 16.3 g E 0.8 g F 1.5 g Zucker 2.6 g Salz	1.5 g KJ 780 ges.Fs 1.3 g Bst 4.1 g Kcal 186 KH 23.2 g E 0.5 g F 8.3 g Zucker 1.5 g Salz	2.0 g KJ 508 ges.Fs 0.4 g Bst 2.7 g Kcal 121 KH 20.7 g E 1.2 g F 2.9 g Zucker 0.8 g Salz	0.9 g KJ 400 ges.Fs 2.0 g Bst 1.3 g Kcal 95 KH 4.1 g E 1.2 g F 8.1 g Zucker 1.1 g Salz
Eten 3	Gelbes Gemüsecurry Basmatireis 23 	glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce 	Ungarischer Rindergulasch mit glutenfreien Nudeln 24 	gebratener Gemüsereis mit Joghurdip 1, 2, 23, 26 	Vegane Kartoffelsuppe 4, 23
	KJ 442 ges.Fs 2.7 g Bst Kcal 105 KH 15.7 g E F 3.4 g Zucker 1.4 g Salz	1.4 g KJ 500 ges.Fs 0.3 g Bst 2.4 g Kcal 119 KH 22.7 g E 0.8 g F 2.0 g Zucker 1.1 g Salz	0.7 g KJ 526 ges.Fs 0.9 g Bst 4.8 g Kcal 125 KH 18.4 g E 1.3 g F 3.6 g Zucker 1.3 g Salz	0.9 g KJ 508 ges.Fs 0.4 g Bst 2.7 g Kcal 121 KH 20.7 g E 1.2 g F 2.9 g Zucker 0.8 g Salz	0.6 g KJ 400 ges.Fs 2.0 g Bst 1.3 g Kcal 95 KH 4.1 g E 1.2 g F 8.1 g Zucker 1.1 g Salz

Deklarationspflichtige Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 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 = Rind = Geflügel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Naeten Obst	Apfel  KJ 233 ges.Fs 0.0 g Bst Kcal 55 KH 13.2 g E F 0.0 g Zucker 12.1 g Salz	Banane  KJ 375 ges.Fs 0.1 g Bst Kcal 89 KH 20.3 g E F 0.2 g Zucker 17.3 g Salz	Kiwi  KJ 195 ges.Fs 0.1 g Bst Kcal 46 KH 7.9 g E F 0.5 g Zucker 7.7 g Salz	halbe Birne 9  KJ 199 ges.Fs 0.0 g Bst Kcal 47 KH 11.5 g E F 0.3 g Zucker 9.5 g Salz	Obstsalat 2  KJ 221 ges.Fs 0.0 g Bst Kcal 52 KH 11.9 g E F 0.1 g Zucker 11.5 g Salz
	Götterspeise mit Vanillesauce 4, 24  KJ 423 ges.Fs 1.8 g Bst Kcal 100 KH 19.2 g E F 2.3 g Zucker 18.7 g Salz	Marmorkuchen 20, 24, 18a  KJ 1,534 ges.Fs 8.7 g Bst Kcal 365 KH 44.7 g E F 16.9 g Zucker 16.8 g Salz	Rote Grütze mit Vanillesauce 4, 24  KJ 532 ges.Fs 2.0 g Bst Kcal 126 KH 24.5 g E F 2.5 g Zucker 5.6 g Salz	Fruchtjoghurt mit Banane 24  KJ 455 ges.Fs 1.9 g Bst Kcal 108 KH 18.0 g E F 2.8 g Zucker 16.0 g Salz	Tiramisu 20, 24, 18a  KJ 977 ges.Fs 10.5 g Bst Kcal 232 KH 15.9 g E F 15.9 g Zucker 11.9 g Salz
Naeten					

Deklarationspflichtige Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 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  = Rind  = Geflügel