

KW 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Menü/Vollkost	<b>Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b> ψ ω i g N: 664.92 kcal F: 50.68 g GF: 19.34 g C: 27.25 g Z: 8.43 g P: 23.51 g S: 4.66 g B: 2.27 BE	<b>Leberkäse mit grünen Bohnenmus</b> ψ ω 15 N: 476.91 kcal F: 35.35 g GF: 11.01 g C: 19.97 g Z: 3.41 g P: 18.32 g S: 1.86 g B: 1.67 BE	<b>Frikadelle mit Bratensoße, dazu Püree und Karottengemüse</b> ω ψ ∅ 2 c z a8 g N: 434.14 kcal F: 27.36 g GF: 12.56 g C: 32.75 g Z: 11.72 g P: 18.35 g S: 3.96 g B: 2.71 BE	<b>Putenrahmgeschneitzeltes mit Pilzen und Spätzle</b> √ 5 g N: 290.62 kcal F: 16.10 g GF: 8.09 g C: 2.91 g Z: 1.52 g P: 34.70 g S: 2.65 g B: 0.23 BE	<b>Gebackener Seelachs mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade</b> i j a8 d a1 N: 744.06 kcal F: 54.38 g GF: 4.44 g C: 48.04 g Z: 4.57 g P: 18.41 g S: 3.90 g B: 4.00 BE	<b>Gulasch Suppe</b> æ & ψ 3 z a N: 277.08 kcal F: 12.65 g GF: 3.58 g C: 17.32 g Z: 5.83 g P: 23.16 g S: 1.80 g B: 1.44 BE	<b>Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen</b> & ψ 3 5 1 a8 a1 N: 456.84 kcal F: 13.34 g GF: 6.11 g C: 50.33 g Z: 13.15 g P: 32.30 g S: 2.74 g B: 4.19 BE	
Menü/Vegetarisch	<b>Omelett mit gebratenem Gemüse, Kartoffelpüree und Petersiliensauce</b> æ i c g N: 601.85 kcal F: 47.79 g GF: 22.80 g C: 31.23 g Z: 8.96 g P: 11.94 g S: 3.32 g B: 2.60 BE	<b>Canneloni mit Spinat überbacken</b> j 2 c a8 g g1 a1 N: 317.34 kcal F: 11.33 g GF: 6.13 g C: 36.56 g Z: 12.87 g P: 15.70 g S: 3.21 g B: 3.04 BE	<b>Gemüseschnitzel mit Hollandaise und Salzkartoffeln</b> i a6 c a8 g a1 N: 745.53 kcal F: 53.69 g GF: 18.94 g C: 53.92 g Z: 6.36 g P: 10.97 g S: 2.53 g B: 4.50 BE	<b>Kartoffelsuppe vegetarisch</b> i N: 238.62 kcal F: 2.13 g GF: 0.43 g C: 45.90 g Z: 5.62 g P: 6.62 g S: 0.54 g B: 3.83 BE	<b>Blumenkohl Käse Bratling mit Schnittlauch Soße und Salzkartoffeln</b> i g N: 312.66 kcal F: 18.48 g GF: 11.29 g C: 27.31 g Z: 7.19 g P: 7.84 g S: 1.36 g B: 2.27 BE	<b>Grießbrei mit Aprikosen und Zimtucker</b> 3 c g a a1 N: 611.93 kcal F: 18.17 g GF: 10.74 g C: 96.86 g Z: 72.32 g P: 13.69 g S: 0.41 g B: 8.07 BE		
Dessert	<b>Vanillepudding</b> ∇ j g g1 N: 94.80 kcal F: 2.86 g GF: 1.90 g C: 14.31 g Z: 9.23 g P: 2.70 g S: 0.13 g B: 1.19 BE	<b>Frucht Cocktail</b> 3 1 N: 59.95 kcal F: 0.50 g GF: 0.50 g C: 14.00 g Z: 14.00 g P: 0.50 g S: 0.01 g B: 1.17 BE	<b>Fruchtquark</b> 25 g N: 103.89 kcal F: 3.70 g GF: 2.50 g C: 11.00 g Z: 10.00 g P: 6.50 g S: 0.13 g B: 0.92 BE	<b>Creme Brulée mit Früchten</b> c g N: 263.85 kcal F: 18.29 g GF: 11.52 g C: 21.68 g Z: 21.62 g P: 3.48 g S: 0.08 g B: 1.80 BE	<b>Götterspeise</b> N: 58.08 kcal F: 0.00 g GF: 0.00 g C: 13.06 g Z: 13.06 g P: 1.24 g S: 0.00 g B: 1.09 BE	<b>Obst der Saison</b> N: 60.90 kcal F: 0.05 g GF: 0.02 g C: 14.35 g Z: 13.16 g P: 0.34 g S: 0.00 g B: 1.20 BE	<b>Eisbecher</b> ∇ j g g1 N: 174.79 kcal F: 9.94 g GF: 5.87 g C: 17.82 g Z: 17.82 g P: 3.37 g S: 0.13 g B: 1.49 BE	

Nährwertangaben pro Portion N: Brennwert F: Fett GF: davon gesättigte Fettsäuren C: Kohlenhydrate Z: davon Zucker P: Eiweiß S: Salz B: Broteinheit

**Allergene Inhaltsstoffe**

- a Gluten
- a6 Dinkel/ Grünkern
- c Eier
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie
- z Zitrusfrucht

- a1 Weizen
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- d Fisch
- g1 Milcheiweiß
- j Senf

**Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 15 Nitrat/Nitrit
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 5 geschwefelt
- 25 Modifizierte Stärke

**Eigenschaften**

- ∇ Alkohol
- j Laktose
- ψ Rindfleisch
- ⊗ unter Schutzatmosphäre verpackt
- ∇ Vegetarisch
- æ Knoblauch
- & Muskelfleisch
- ω Schweinefleisch