

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Krautsalat 	Tomate - Mozzarella	Gurkensticks 		
Eten 1	Gyros mit Zwiebeln mit Tomatenreis 	Spaghetti mit Tomatensauce 	Bauernfrühstück mit Speck und Gewürzgurke 	Christi Himmelfahrt	Brückentag 
Eten 2	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis	Spaghetti mit Spinat-Frischkäsesauce 	Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 		
wat Besüners			Spargel weiß mit Mini Hähnchenschnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 		
Naeten	Obst 	Quark mit Mandarinen 	Obst 		

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	Krautsalat 2, 10, 29  	Tomate - Mozzarella 24	Gurkensticks  		
	KJ 320 ges.Fs 0,4 g Bst 2,9 g Kcal 75 KH 4,3 g E 1,3 g F 5,9 g Zucker 4,2 g Salz 1,4 g	KJ 438 ges.Fs 3,8 g Bst 0,9 g Kcal 104 KH 2,2 g E 6,3 g F 7,8 g Zucker 2,1 g Salz 1,4 g	KJ 37 ges.Fs 0,0 g Bst 0,6 g Kcal 8 KH 1,3 g E 0,4 g F 0,1 g Zucker 1,3 g Salz 0,0 g		
	Gyros mit Zwiebeln mit Tomatenreis	Spaghetti mit Tomatensauce	Bauernfrühstück mit Speck und Gewürzgurke 1, 2, 5, 20, 27 	Christi Himmelfahrt 9	Brückentag
Eten 1	3 	18a  	1, 2, 5, 20, 27 	9	9 
	KJ 658 ges.Fs 3,0 g Bst 0,9 g Kcal 157 KH 6,7 g E 10,0 g F 10,1 g Zucker 2,5 g Salz 3,0 g	KJ 441 ges.Fs 0,3 g Bst 1,2 g Kcal 105 KH 19,4 g E 3,3 g F 1,4 g Zucker 2,3 g Salz 1,5 g	KJ 525 ges.Fs 2,3 g Bst 1,0 g Kcal 125 KH 8,4 g E 5,4 g F 7,6 g Zucker 1,6 g Salz 0,8 g	KJ - ges.Fs - Bst - Kcal - KH - E - F - Zucker - Salz -	KJ 0 ges.Fs 0,0 g Bst 0,1 g Kcal 0 KH 2,9 g E 0,2 g F 0,1 g Zucker 2,9 g Salz -
	Gegrilltes Gemüse mit Tomatenreis	Spaghetti mit Spinat-Frischkäsesauce	Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 20, 24 		
Eten 2	1, 11, 23, 24, 18a	24, 18a 	20, 24 		
	KJ 447 ges.Fs 2,0 g Bst 1,3 g Kcal 106 KH 5,9 g E 3,9 g F 7,4 g Zucker 2,2 g Salz 2,0 g	KJ 577 ges.Fs 2,0 g Bst 1,2 g Kcal 138 KH 19,9 g E 4,1 g F 4,4 g Zucker 1,7 g Salz 0,5 g	KJ 357 ges.Fs 1,3 g Bst 1,0 g Kcal 85 KH 8,3 g E 5,1 g F 3,4 g Zucker 0,9 g Salz 1,0 g		
			Spargel weiß mit Mini Hähnchenschnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 9, 20, 24 		
wat Besünners			KJ 473 ges.Fs 1,2 g Bst 1,1 g Kcal 112 KH 7,2 g E 1,3 g F 8,7 g Zucker 1,5 g Salz 0,9 g		

Deklarationspflichtige Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt;

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.

Naeten

Montag

Obst

9



KJ 233 ges.Fs 0.0 g Bst
 Kcal 55 KH 13.2 g E
 F 0.0 g Zucker 12.1 g Salz

Dienstag

Quark mit Mandarinen

24



KJ 484 ges.Fs 1.9 g Bst 0.2 g
 Kcal 115 KH 15.0 g E 6.7 g
 F 3.2 g Zucker 14.6 g Salz 0.1 g

Mittwoch

Obst



KJ 250 ges.Fs 0.0 g Bst 1.3 g
 Kcal 60 KH 13.4 g E 0.8 g
 F 0.1 g Zucker 11.6 g Salz 0.0 g

Donnerstag

Freitag

Deklarationspflichtige Allergene

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

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 3. mit Geschmacksverstärker; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt; 11. geschwärzt;

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.