

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Nudelsalat 	Karottensticks  		Gurkensalat  	Blattsalat mit Dressing 
Eten 1	Lasagne Bolognese 	Kartoffelsuppe mit Bauernbaguette  	Feiertag 1. Mai 	Hähnchen Brust auf Erbsen-Möhren in Rahm mit Reis 	Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsenpüree hausgemachte Remoulade 
Eten 2	Gemüselasagne 			Tomatenreis mit Zucchini und Paprika  	Gebratene Kartoffelpfanne mit Kräuterquark 
Naeten	Joghurt mit Blaubeeren 	Obst 		Rote Grütze 	Vanillepudding 

Wir wünschen guten Appetit

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

 = vegan  = vegetarisch  = Schwein  = Rind  = Geflügel  = Fisch

 WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Voerkost	Nudelsalat 1, 4, 5, 20, 24, 27, 18a 	Karottensticks 4 		Gurkensalat 2, 10, 29 	Blattsalat mit Dressing 24, 27
	KJ 518 ges.Fs 0.3 g Bst 0.9 g Kcal 123 KH 21.7 g E 3.8 g F 2.2 g Zucker 1.8 g Salz 1.7 g	KJ 200 ges.Fs 0.7 g Bst 3.3 g Kcal 46 KH 7.5 g E 0.9 g F 1.5 g Zucker 7.0 g Salz 1.0 g		KJ 322 ges.Fs 0.5 g Bst 0.8 g Kcal 77 KH 3.3 g E 0.7 g F 6.7 g Zucker 3.3 g Salz 8.4 g	KJ 368 ges.Fs 0.6 g Bst 1.3 g Kcal 86 KH 4.7 g E 1.1 g F 7.0 g Zucker 4.2 g Salz 0.6 g
Eten 1	Lasagne Bolognese 4, 24, 26, 18a 	Kartoffelsuppe mit Bauernbaguette 4, 18a, 18d 	Feiertag 1. Mai 9 	Hähnchen Brust auf Erbsen-Möhren in Rahm mit Reis 4, 24, 18a 	Fischstäbchen mit Kartoffel-Erbsenpüree hausgemachte Remoulade 1, 4, 5, 20, 21, 24, 27, 18a
	KJ 960 ges.Fs 6.6 g Bst 0.7 g Kcal 229 KH 17.0 g E 9.3 g F 13.5 g Zucker 3.2 g Salz 1.6 g	KJ 478 ges.Fs 2.0 g Bst 0.8 g Kcal 114 KH 11.8 g E 1.9 g F 6.3 g Zucker 1.7 g Salz 1.2 g	KJ 0 ges.Fs - Bst 0.1 g Kcal 0 KH 2.9 g E 0.2 g F 0.1 g Zucker 2.9 g Salz -	KJ 451 ges.Fs 0.6 g Bst 0.9 g Kcal 107 KH 12.8 g E 9.5 g F 1.8 g Zucker 1.0 g Salz 1.8 g	KJ 621 ges.Fs 0.9 g Bst 2.5 g Kcal 148 KH 11.9 g E 6.9 g F 8.0 g Zucker 2.5 g Salz 0.9 g
Eten 2	Gemüselasagne 4, 20, 24, 18a 			Tomatenreis mit Zucchini und Paprika 	Gebratene Kartoffelpfanne mit Kräuterquark 2, 10, 24, 29
	KJ 603 ges.Fs 4.7 g Bst 1.5 g Kcal 144 KH 11.0 g E 5.1 g F 8.6 g Zucker 3.4 g Salz 1.1 g			KJ 312 ges.Fs 0.2 g Bst 1.5 g Kcal 74 KH 12.0 g E 2.2 g F 1.8 g Zucker 2.5 g Salz 2.8 g	KJ 486 ges.Fs 1.4 g Bst 1.6 g Kcal 116 KH 9.1 g E 3.2 g F 7.4 g Zucker 2.1 g Salz 0.4 g
Naeten	Joghurt mit Blaubeeren 24 	Obst 9 		Rote Grütze 24 	Vanillepudding 24
	KJ 370 ges.Fs 1.8 g Bst 1.1 g Kcal 88 KH 11.9 g E 3.2 g F 2.8 g Zucker 11.9 g Salz 0.1 g	KJ 233 ges.Fs 0.0 g Bst 1.8 g Kcal 55 KH 13.2 g E 0.3 g F 0.0 g Zucker 12.1 g Salz 0.0 g		KJ 333 ges.Fs 0.1 g Bst 2.7 g Kcal 78 KH 15.6 g E 1.0 g F 0.2 g Zucker 15.0 g Salz 0.0 g	KJ 432 ges.Fs 1.9 g Bst 0.1 g Kcal 102 KH 15.7 g E 2.9 g F 3.2 g Zucker 10.4 g Salz 0.1 g

Deklarationspflichtige Allergene
18. Gluten; 20. Ei; 24. Milch; 27. Senf; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 26. Sellerie; 18d. Hafer; 21. Fisch; 29. Schwefeldioxid und Sulfite;

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe
1. mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 9. gewachst; 10. geschwefelt;

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 = Fisch