

Mittagessen vom 04.12.2017 bis 08.12.2017

	Menü	Menü - Vegetarisch	Menü - Allergen**
Montag 04.12.2017	Spanische Gemüse Paella [SL] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 503,1 / F: 13,5 / E: 12,3 / KH: 83,3</i>	Spanische Gemüse Paella [SL] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 503,1 / F: 13,5 / E: 12,3 / KH: 83,3</i>	Spanische Gemüse Paella *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 539,3 / F: 12,3 / E: 13,5 / KH: 93,2</i>
Dienstag 05.12.2017	Pizza mit Gemüse [G,WZ,M] *** Himbeer-Trinkjoghurt [M] <i>kcal: 798,0 / F: 34,6 / E: 26,1 / KH: 94,1</i>	Pizza mit Gemüse [G,WZ,M] *** Himbeer-Trinkjoghurt [M] <i>kcal: 798,0 / F: 34,6 / E: 26,1 / KH: 94,1</i>	Gemüsepölenza mit Gemüseragout *** Himbeer-Milch <i>kcal: 182,6 / F: 7,1 / E: 2,2 / KH: 25,9</i>
Mittwoch 06.12.2017	Leberkäse vom Schwein (27) mit Kartoffelsalat [SE] und Ketchup *** Vanillepudding [M] <i>kcal: 679,5 / F: 46,4 / E: 23,6 / KH: 42,1</i>	Seitan- Medaillons (36) [G,WZ] mit Kartoffelsalat [SE] und Ketchup *** Vanillepudding [M] <i>kcal: 535,0 / F: 17,2 / E: 44,9 / KH: 47,6</i>	Rinderleberkäse (2,33) mit Kartoffelsalat [SE] und Ketchup *** Vanillepudding <i>kcal: 435,1 / F: 14,3 / E: 22,4 / KH: 52,8</i>
Donnerstag 07.12.2017	Orangen-Chinakohlsalat [M] *** Seelachsragout [F,SL] mit Kräuterreis <i>kcal: 480,4 / F: 13,7 / E: 25,2 / KH: 61,2</i>	Orangen-Chinakohlsalat [M] *** Gemüsetaschen [G,WZ,S,M,SM] mit Kräuterreis <i>kcal: 943,2 / F: 56,1 / E: 34,4 / KH: 75,2</i>	Orangen-Chinakohlsalat [SE] *** Seelachs [F] mit Kräuterreis und Petersiliensoße <i>kcal: 635,5 / F: 17,1 / E: 25,8 / KH: 92,4</i>
Freitag 08.12.2017	Gemüsebrühe [SL] mit Fadennudeln [G,WZ] *** Grießbrei [G,WZ,M] mit Kirschkompost <i>kcal: 554,6 / F: 10,9 / E: 15,9 / KH: 96,4</i>	Gemüsebrühe [SL] mit Fadennudeln [G,WZ] *** Grießbrei [G,WZ,M] mit Kirschkompost <i>kcal: 554,6 / F: 10,9 / E: 15,9 / KH: 96,4</i>	Gemüsebrühe mit Gemüestreifen *** Gnocchi süß (glutenfrei) mit Kirschkompost <i>kcal: 977,8 / F: 20,6 / E: 17,4 / KH: 179,1</i>

G = Glutenhaltiges Getreide; WZ = Weizen; F = Fisch und -erzeugnisse; S = Soja und -erzeugnisse; M = Milch und -erzeugnisse; SL = Sellerie und -erzeugnisse; SE = Senf und -erzeugnisse; SM = Sesamsamen und -erzeugnisse

2 = mit Konservierungsstoff; 27 = mit Nitritpökelsalz, mit Nitrat; 33 = mit Farbstabilisatoren; 36 = mit Säure, Säuerungsmitteln; 44 = mit Verdickungsmitteln

** Im Menü - Allergen werden weder Gluten-, Milch- noch Eihaltige Rohstoffe verarbeitet!