

Mittagessen vom 05.03.2018 bis 09.03.2018

	Menü	Menü - Vegetarisch	Menü - Allergen**
Montag 05.03.2018	Erbseintopf [SL] mit einer Vollkorn-Dinkel-Semmel [G,WZ,D] *** Süßer Mango Lassi [M] <i>kcal: 1128,3 / F: 5,7 / E: 15,0 / KH: 85,8</i>	Erbseintopf [SL] mit einer Vollkorn-Dinkel-Semmel [G,WZ,D] *** Süßer Mango Lassi [M] <i>kcal: 1128,3 / F: 5,7 / E: 15,0 / KH: 85,8</i>	Erbseintopf *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 234,3 / F: 3,1 / E: 6,0 / KH: 45,8</i>
Dienstag 06.03.2018	Fleischpflanzerl (Rind und Schwein) [G,WZ,E,M,SE] mit Kartoffelsalat [SE] und Ketchup *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 592,8 / F: 25,3 / E: 29,0 / KH: 61,5</i>	Gemüse-Käse-Pflanzerl [G,WZ,S,M,SM] mit Kartoffelsalat [SE] und Ketchup *** Schokoladenpudding [M] <i>kcal: 781,4 / F: 36,4 / E: 23,5 / KH: 85,6</i>	Fleischpflanzerl (Geflügel) mit Kartoffelsalat [SE] *** Schokoladenpudding <i>kcal: 551,9 / F: 22,7 / E: 30,3 / KH: 54,9</i>
Mittwoch 07.03.2018	Karottensalat mit Apfel *** Fagiolini Pasta [G,WZ] mit Chili sin Carne [S] <i>kcal: 556,9 / F: 25,5 / E: 15,0 / KH: 64,4</i>	Karottensalat mit Apfel *** Fagiolini Pasta [G,WZ] mit Chili sin Carne [S] <i>kcal: 556,9 / F: 25,5 / E: 15,0 / KH: 64,3</i>	Karottensalat mit Apfel *** *** Penne aus Mais mit Chili sin Carne <i>kcal: 361,4 / F: 14,2 / E: 5,9 / KH: 50,4</i>
Donnerstag 08.03.2018	Eissalat mit Joghurtdressing mit Orangen [M] *** Alpenländische Käsespätzle [G,WZ,E,M] <i>kcal: 551,2 / F: 33,0 / E: 19,4 / KH: 43,7</i>	Eissalat mit Joghurtdressing mit Orangen [M] *** Alpenländische Käsespätzle [G,WZ,E,M] <i>kcal: 551,2 / F: 33,0 / E: 19,4 / KH: 43,7</i>	Eissalat mit Balsamicodressing [SE] *** Gemüselasagne mit Wintergemüse <i>kcal: 382,3 / F: 14,5 / E: 7,0 / KH: 54,2</i>
Freitag 09.03.2018	Gebackenes Fischfilet [G,WZ,E,F,S,SL] mit Salzkartoffeln und Zitronen-Mayonnaise [E,SE] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 588,0 / F: 22,8 / E: 21,6 / KH: 76,2</i>	Tofu-Gemüse-Pflanzerl (32) [G,WZ,H,S,SM] mit Salzkartoffeln und Zitronen-Mayonnaise [E,SE] *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 855,5 / F: 40,4 / E: 22,1 / KH: 100,6</i>	Seelachsragout [F] mit Karottengemüse und Vollkornreis *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 539,5 / F: 8,8 / E: 24,2 / KH: 88,8</i>

G = Glutenhaltiges Getreide; WZ = Weizen; H = Hafer; D = Dinkel; E = Eier und -erzeugnisse; F = Fisch und -erzeugnisse; S = Soja und -erzeugnisse; M = Milch und -erzeugnisse; SL = Sellerie- und -erzeugnisse; SE = Senf und -erzeugnisse; SM = Sesamsamen und -erzeugnisse
32 = mit Festigungsmitteln

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