

Mittagessen vom 12.02.2018 bis 16.02.2018

	Menü	Menü - Vegetarisch	Menü - Allergen**
Montag 12.02.2018	Orangen-Chinakohlsalat [M] *** Nudelaufbau mit buntem Gemüse und Tomaten [G,WZ,M] mit geriebenem Käse [M] <i>kcal: 747,5 / F: 41,9 / E: 26,2 / KH: 65,9</i>	Orangen-Chinakohlsalat [M] *** Nudelaufbau mit buntem Gemüse und Tomaten [G,WZ,M] mit geriebenem Käse [M] <i>kcal: 747,5 / F: 41,9 / E: 26,2 / KH: 65,9</i>	Orangen-Chinakohlsalat [SE] *** Nudelaufbau mit buntem Gemüse und Tomaten <i>kcal: 237,1 / F: 7,1 / E: 5,3 / KH: 37,3</i>
Dienstag 13.02.2018	Cremige Polenta [M,SL] mit Kürbis-Tomatenragout *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 378,6 / F: 18,1 / E: 4,6 / KH: 47,8</i>	Cremige Polenta [M,SL] mit Kürbis-Tomatenragout *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 378,6 / F: 18,1 / E: 4,6 / KH: 47,8</i>	Maispolenta mit Kirschtomaten mit Kürbis-Tomatensoße *** Frisches Bio-Obst <i>kcal: 347,6 / F: 16,9 / E: 3,6 / KH: 44,1</i>
Mittwoch 14.02.2018	Hausgemachte Champignon-Taler [G,S,SL,BW] dazu Gemüsejus und Kartoffel-Karotten-Püree [M,MKN] *** Ananas- Birnenkompott mit Zimt <i>kcal: 378,9 / F: 5,9 / E: 12,8 / KH: 67,8</i>	Hausgemachte Champignon-Taler [G,S,SL,BW] dazu Gemüsejus und Kartoffel-Karotten-Püree [M,MKN] *** Ananas- Birnenkompott mit Zimt <i>kcal: 378,9 / F: 5,9 / E: 12,8 / KH: 67,8</i>	Quinoa- Brokkoli- Taler [SE] dazu Gemüsejus und Kartoffelpüree mit gelbe Rüben [MKN] *** Ananas- Birnenkompott mit Zimt <i>kcal: 694,7 / F: 30,5 / E: 16,6 / KH: 80,6</i>
Donnerstag 15.02.2018	Putenrollbraten mit Kräuterrahmsoße (44) [G,WZ,M] und Gnocchi [G,WZ] *** Karamellisierte Beeren <i>kcal: 575,7 / F: 9,9 / E: 33,0 / KH: 85,4</i>	Roter-Linsen Burger mit Kräuterrahmsoße (44) [G,WZ,M] und Gnocchi [G,WZ] *** Karamellisierte Beeren <i>kcal: 920,1 / F: 33,6 / E: 29,2 / KH: 118,2</i>	Putenrollbraten mit Kräuterrahmsoße Gnocch glutenfrei *** Karamellisierte Beeren <i>kcal: 487,1 / F: 8,6 / E: 25,7 / KH: 74,7</i>
Freitag 16.02.2018	Eissalat mit Apfel-Honig Dressing [SE] *** Schellfisch [F] mit Gemüsesauce [G,WZ,M] und Gemüsereis <i>kcal: 755,0 / F: 36,2 / E: 31,6 / KH: 73,7</i>	Eissalat mit Apfel-Honig Dressing [SE] *** Blumenkohl- Medaillon [M,L] mit Gemüsesauce [G,WZ,M] und Gemüsereis <i>kcal: 627,9 / F: 22,0 / E: 17,2 / KH: 87,7</i>	Eissalat mit Apfel-Honig-Dressing [SE] *** Schellfisch [F] mit Gemüsesauce Rasmati Reis <i>kcal: 295,5 / F: 16,4 / E: 24,4 / KH: 11,7</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; L = Lupine; BW = Buchweizen; MKN = Muskatnuss
44 = mit Verdickungsmitteln

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