

Mittagessen vom 16.04.2018 bis 20.04.2018

	Menü	Menü - Vegetarisch	Menü - Allergen**
Montag 16.04.2018	Fischnuggets [G,WZ,E,F,S,SL] mit Karottengemüse [M] dazu Reis *** Vanille-Zitronencreme [M] <i>kcal: 703,4 / F: 20,4 / E: 34,5 / KH: 92,9</i>	Gemüsetaschen (32) [G,WZ,S,M,SM] mit Karottengemüse [M] dazu Reis *** Vanille-Zitronencreme [M] <i>kcal: 875,9 / F: 40,8 / E: 37,8 / KH: 88,0</i>	Seelachs natur [F] mit Karottengemüse dazu Reis *** Schokoladenpudding <i>kcal: 625,7 / F: 16,3 / E: 27,3 / KH: 90,6</i>
Dienstag 17.04.2018	Rinderknochenbrühe Kräuter *** Apfelstrudel (44) mit Vanillesauce [M] <i>kcal: 858,4 / F: 29,9 / E: 17,9 / KH: 127,9</i>	Gemüsebrühe [SL] Kräuter *** Apfelstrudel (44) mit Vanillesauce [M] <i>kcal: 868,5 / F: 30,7 / E: 17,5 / KH: 129,2</i>	Rinderbrühe Kräuter *** Gnocchi süß (glutenfrei) mit fruchtigem Apfelmus <i>kcal: 754,0 / F: 7,7 / E: 9,7 / KH: 160,2</i>
Mittwoch 18.04.2018	Gemüse Eintopf [SL] und Semmeln [G,WZ,GE] *** Stracciatella Quark [M] <i>kcal: 1075,7 / F: 6,0 / E: 24,5 / KH: 61,4</i>	Gemüse Eintopf [SL] und Semmeln [G,WZ,GE] *** Stracciatella Quark [M] <i>kcal: 1075,7 / F: 6,0 / E: 24,5 / KH: 61,4</i>	Gemüse Eintopf mit Erbsen *** Aprikosen-Drink mit Reismilch <i>kcal: 302,6 / F: 4,5 / E: 5,1 / KH: 60,1</i>
Donnerstag 19.04.2018	Eissalat mit Joghurdressing [M] *** Nudeln in Käsesauce [G,WZ,M] <i>kcal: 600,6 / F: 38,6 / E: 24,7 / KH: 38,6</i>	Eissalat mit Joghurdressing [M] *** Nudeln in Käsesauce [G,WZ,M] <i>kcal: 600,6 / F: 38,6 / E: 24,7 / KH: 38,6</i>	Eissalat mit Rote Beete Dressing [SE] *** Penne aus Mais und Gemüseragout mit Tomaten <i>kcal: 337,2 / F: 16,9 / E: 5,5 / KH: 39,3</i>
Freitag 20.04.2018	Geflügelbratwurst (2,33) mit Kartoffelbrei [M] *** Bio Obst <i>kcal: 402,5 / F: 8,3 / E: 40,4 / KH: 39,3</i>	Vegetarische Bratwurst (36) [G,WZ] mit Kartoffelbrei [M] *** Bio Obst <i>kcal: 433,1 / F: 11,7 / E: 32,6 / KH: 46,7</i>	Geflügelbratwurst (2,33) und Kartoffelstampf *** Bio Obst <i>kcal: 365,8 / F: 5,1 / E: 38,9 / KH: 38,7</i>

G = Glutenhaltiges Getreide; WZ = Weizen; GE = Gerste; 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

2 = mit Konservierungsstoff; 32 = mit Festigungsmitteln; 33 = mit Farbstabilisatoren; 36 = mit Säure, Säuerungsmitteln; 44 = mit Verdickungsmitteln

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