










	Menü 1		Menü 2	
Montag 28.01.19 	Gemüsebrühe mit Julien G,G1,S Hähnchengyros mit Zwiebeln Tzaziki M,Me,La Langkornreis Krautsalat Clementine	Energie (kcal): 2645 Energie (kJ): 628 Fett (g): 19 Kohlenhydrate (g): 75,4 Eiweiß (g): 33,9	Gemüsebrühe mit Julien G,G1,S Topfenknödel mit Marillenfüllung G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Se Vanillesoße G,G1,M,Me,La Clementine	Energie (kcal): 2638 Energie (kJ): 628 Fett (g): 26,4 Kohlenhydrate (g): 79,3 Eiweiß (g): 15
Dienstag 29.01.19 	Gelbe Gemüsesuppe M,Me,La,S Rote gefüllte Paprikaschote G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn Bio Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Kartoffelpüree M,Me,La Fruchtbuttermilchdessert M,Me,La	Energie (kcal): 2527 Energie (kJ): 603 Fett (g): 25,4 Kohlenhydrate (g): 62,6 Eiweiß (g): 25,1	Gelbe Gemüsesuppe M,Me,La,S Tortelloni mit Käsefüllung G,G1,Ei,M,Me,La Bio Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Mischsalat mit Essig-Öldressing Fruchtbuttermilchdessert M,Me,La	Energie (kcal): 2520 Energie (kJ): 599 Fett (g): 16,7 Kohlenhydrate (g): 82,8 Eiweiß (g): 24
Mittwoch 30.01.19 	Minestrone "vegetarisch" G,G1,S Heringsfilet "Hausfrauen Art" M,Me,La,Fi Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Schokoladenpudding M,Me,La,Sf1,Sf2	Energie (kcal): 2892 Energie (kJ): 693 Fett (g): 41 Kohlenhydrate (g): 35,6 Eiweiß (g): 42,1	Minestrone "vegetarisch" G,G1,S Gemüsenuggets paniert G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Hausgemachter Remouladendipp M,Me,La Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Schokoladenpudding M,Me,La,Sf1,Sf2	Energie (kcal): 2823 Energie (kJ): 676 Fett (g): 37,8 Kohlenhydrate (g): 65,1 Eiweiß (g): 13,7
Donnerstag 31.01.19 	Bio Tomaten-Mozzarellasuppe G,G1,M,Me,La Schwäbische Käsespätzle G,G1,Ei,M,Me,La Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing Banane	Energie (kcal): 3855 Energie (kJ): 919 Fett (g): 38,9 Kohlenhydrate (g): 105,7 Eiweiß (g): 30,5	Bio Tomaten-Mozzarellasuppe G,G1,M,Me,La Bio-Spätzle-Gemüsepfanne G,G1,Ei,S Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing Banane	Energie (kcal): 3065 Energie (kJ): 729 Fett (g): 19,4 Kohlenhydrate (g): 104,8 Eiweiß (g): 23,7
Freitag 01.02.19 	Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken G,G1,S,Ei Seelachs "Mediterran" Fi,Sb aus nachhaltiger Fischwirtschaft Fingermöhren "naturell" Kartoffelpüree M,Me,La Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Birnenkompott 03	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):	Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken G,G1,S,Ei Pfannenkuchen mit "Vegetarischer Bolognese" G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Fingermöhren "naturell" Birnenkompott 03	Energie (kcal): 1834 Energie (kJ): 436 Fett (g): 17,5 Kohlenhydrate (g): 58,3 Eiweiß (g): 14
Samstag 02.02.19 	Wirsing Eintopf mit Rindfleisch G,G1,Ei,S Vollkornbrot G,G1,G3,G4 Vanillejoghurt M,Me,La	Energie (kcal): 2135 Energie (kJ): 510 Fett (g): 23,5 Kohlenhydrate (g): 45,8 Eiweiß (g): 21,2	Erbsensuppe "vegetarisch" s Wahlweise mit Geflügelwieners Vollkornbrot G,G1,G3,G4 Vanillejoghurt M,Me,La	Energie (kcal): 2196 Energie (kJ): 521 Fett (g): 11 Kohlenhydrate (g): 71 Eiweiß (g): 23,9
Sonntag 03.02.19 	Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Mer,La,S Geschmorter Rinderbraten in Champignonsoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße Ei,M,Me,La Weintrauben	Energie (kcal): 2275 Energie (kJ): 540 Fett (g): 13,4 Kohlenhydrate (g): 68,3 Eiweiß (g): 29,9	Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Mer,La,S Kartoffel-Pastinakenplätzchen G,G1,M,Me,La,S Wirsinggemüse G,G1,M,Me,La Weintrauben	Energie (kcal): 1781 Energie (kJ): 427 Fett (g): 24,8 Kohlenhydrate (g): 37 Eiweiß (g): 7,5

Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Verpflegungsteam!
"Essen hält Leib und Seele zusammen"