











	Menü 1		Menü 2	
<b>Ostermontag</b> <b>Montag</b> <b>22.04.19</b> 	Gemüsebrühe mit Eierstich <small>Ei,S,G,G1</small> Schnitzel "Wiener Art" <small>G,G1,Ei</small> Spargelgemüse in Sauce Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La</small> Petersilienkartoffeln Erdbeeren 	Energie (kcal): 741 Energie (kJ): 3123 Fett (g): 15,8 Kohlenhydrate (g): 108,2 Eiweiß (g): 31,3	Gemüsebrühe mit Eierstich <small>Ei,S,G,G1</small> Veg. Schnitzel <small>G,G1,Me,La</small> Spargelgemüse in Sauce Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La</small> Petersilienkartoffeln Erdbeeren	Energie (kcal): 2638 Energie (kJ): 628 Fett (g): 26,4 Kohlenhydrate (g): 79,3 Eiweiß (g): 15
<b>Dienstag</b> <b>23.04.19</b> 	Gelbe Gemüsesuppe <small>M,Me,La,S</small> Rote gefüllte Paprikaschote <small>G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn</small> Bio Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small> Fruchtbuttermilchdessert <small>M,Me,La</small>	Energie (kcal): 2527 Energie (kJ): 603 Fett (g): 25,4 Kohlenhydrate (g): 62,6 Eiweiß (g): 25,1	Gelbe Gemüsesuppe <small>M,Me,La,S</small> Tortelloni mit Käsefüllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> Bio Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Mischsalat mit Essig-Öldressing Fruchtbuttermilchdessert <small>M,Me,La</small>	Energie (kcal): 2520 Energie (kJ): 599 Fett (g): 16,7 Kohlenhydrate (g): 82,8 Eiweiß (g): 24
<b>Mittwoch</b> <b>24.04.19</b> 	Minestrone "vegetarisch" <small>G,G1,S</small> Heringsfilet "Hausfrauen Art" <small>M,Me,La,Fi</small> Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Schokoladenpudding <small>M,Me,La,Sf1,Sf2</small>	Energie (kcal): 2892 Energie (kJ): 693 Fett (g): 41 Kohlenhydrate (g): 35,6 Eiweiß (g): 42,1	Minestrone "vegetarisch" <small>G,G1,S</small> Gemüsenuggets paniert <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small> Hausgemachter Remouladendipp <small>M,Me,La</small> Petersilienkartoffeln Rote Beetesalat Schokoladenpudding <small>M,Me,La,Sf1,Sf2</small>	Energie (kcal): 2823 Energie (kJ): 676 Fett (g): 37,8 Kohlenhydrate (g): 65,1 Eiweiß (g): 13,7
<b>Donnerstag</b> <b>25.04.19</b> 	Bio Tomaten-Mozzarellasuppe <small>G,G1,M,Me,La</small> Schwäbische Käsespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 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 <small>G,G1,M,Me,La</small> Bio-Spätzle-Gemüsepfanne <small>G,G1,Ei,S</small> Gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing Banane	Energie (kcal): 3065 Energie (kJ): 729 Fett (g): 19,4 Kohlenhydrate (g): 104,8 Eiweiß (g): 23,7
<b>Freitag</b> <b>26.04.19</b> 	Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken <small>G,G1,S,Ei</small> Seelachs "Mediterran" <small>Fi,Sb</small> aus nachhaltiger Fischwirtschaft Fingermöhren "naturell" Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small> Sauce Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Birnenkompott <small>03</small>	Energie (kcal): Energie (kJ): Fett (g): Kohlenhydrate (g): Eiweiß (g):	Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken <small>G,G1,S,Ei</small> Pfannenkuchen mit "Vegetarischer Bolognese" <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> Fingermöhren "naturell" Birnenkompott <small>03</small>	Energie (kcal): 1834 Energie (kJ): 436 Fett (g): 17,5 Kohlenhydrate (g): 58,3 Eiweiß (g): 14
<b>Samstag</b> <b>27.04.19</b> 	Wirsingintopf mit Rindfleisch <small>G,G1,Ei,S</small> Vollkornbrot <small>G,G1,G3,G4</small> Vanillejoghurt <small>M,Me,La</small>	Energie (kcal): 2135 Energie (kJ): 510 Fett (g): 23,5 Kohlenhydrate (g): 45,8 Eiweiß (g): 21,2	Erbsensuppe "vegetarisch" <small>s</small> <b>Wahlweise</b> <b>mit Geflügelwiener</b> Vollkornbrot <small>G,G1,G3,G4</small> Vanillejoghurt <small>M,Me,La</small>	Energie (kcal): 2196 Energie (kJ): 521 Fett (g): 11 Kohlenhydrate (g): 71 Eiweiß (g): 23,9
<b>Sonntag</b> <b>28.04.19</b> 	Blumenkohlcremesuppe <small>G,G1,M,Mer,La,S</small> Geschmorter Rinderbraten in Champignonsoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La</small> Weintrauben	Energie (kcal): 2275 Energie (kJ): 540 Fett (g): 13,4 Kohlenhydrate (g): 68,3 Eiweiß (g): 29,9	Blumenkohlcremesuppe <small>G,G1,M,Mer,La,S</small> Kartoffel-Pastinakenplätzchen <small>G,G1,M,Me,La,S</small> Wirsinggemüse <small>G,G1,M,Me,La</small> 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"