

12. Woche 18.03. - 24.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	<p>Truthahnfleischkäse mit Rahmsoße Blumenkohl und Kartoffelbrei Quarkspeise mit Äpfeln (3, 7, 15, am, bc)</p> <p>Energie pro Portion: 2014 kJ, 480 kcal</p>	<p>Cevapcici dazu Couscous mit Gemüse und Joghurt-Tomaten-Dip Obstsalat (aw, uw, ae, am, bm, 17)</p> <p>Energie pro Portion: 2494 kJ, 596 kcal</p>	<p>Pizza "Salami-Pute", mit Blattsalat und Joghurt-Dressing und Apfel-Joghurt-Dessert (2, 3, aw, uw, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2694 kJ, 642 kcal</p>	<p>Putengeschnetzeltes mit Vollkornspirelli und Möhren-Mais-Gemüse Buttermilchdessert und Getränk (aw, uw, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2408 kJ, 575 kcal</p>	<p>Heringsfilethappen in Joghurt mit Apfel und Karotte dazu Salzkartoffeln und Cherrytomaten rot Naturjoghurt mit Honig und Getränk (3, 5, af, am, bm)</p> <p>Energie pro Portion: 2037 kJ, 485 kcal</p>
Menü B vegetarisch	<p>Indisches Linsenragout mit Reis, Quarkspeise mit Äpfeln und Getränk (3, am, 23)</p> <p>Energie pro Portion: 2148 kJ, 513 kcal</p>	<p>Kräutersuppe Eierpfannkuchen mit Ratatouille in Tomatensoße Obstsalat und Getränk (aw, uw, ae, am, 23)</p> <p>Energie pro Portion: 1964 kJ, 468 kcal</p>	<p>Pizza "Mozzarella" mit Blattsalat und Joghurt-Dressing, Apfel-Joghurt-Dessert (3, aw, uw, gb, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2750 kJ, 656 kcal</p>	<p>Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Vollkornbrot Buttermilchdessert und Getränk (aw, uw, nr, am, as)</p> <p>Energie pro Portion: 1580 kJ, 377 kcal</p>	<p>Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Weißkäsewürfeln Vollkornbrot Joghurt mit Honig und Getränk (aw, uw, nr, am, as)</p> <p>Energie pro Portion: 2067 kJ, 493 kcal</p>
Pastabar	<p>Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensoße Quarkspeise mit Äpfeln (3, aw, uw, am, bc, 23)</p> <p>Energie pro Portion: 2006 kJ, 479 kcal</p>	<p>Penne mit Champignons Obstsalat (aw, uw, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2236 kJ, 534 kcal</p>	<p>Bunter Nudel-Auflauf und Apfel-Joghurt-Dessert (aw, uw, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2205 kJ, 527 kcal</p>	<p>Nudeln mit Blattspinat und Buttermilchdessert (aw, uw, am)</p> <p>Energie pro Portion: 2864 kJ, 685 kcal</p>	<p>Nudel-Pfanne mit Hähnchen Naturjoghurt mit Honig und Getränk (aw, uw, am, 23)</p> <p>Energie pro Portion: 1709 kJ, 408 kcal</p>

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz.

Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zu jeder Mahlzeit ein Getränk (Trinkwasser, ungesüßter Tee)



Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst; 15 = mit Nitritpökelsalz; Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff); uw = enth. Weizen*; nr = enth. Roggen*; gb = enth. Gerste*; go = enth. Hafer*; gs = enth. Dinkel*; gk = enth. Kamut*; ax = enth. Hybridstämme*; ac = enth. Krebstiere*; ae = enth. Eier*; af = enth. Fische*; ap = enth. Erdnüsse*; ay = enth. Sojabohnen*; am = enth. Milch*; an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff); sa = enth. Mandeln*; sh = enth. Haselnüsse*; sw = enth. Walnüsse*; sc = enth. Kaschunüsse* sp = enth. Pecannüsse*; sr = enth. Paranüsse*; st = enth. Pistazien*; sm = enth. Macadamianüsse*; sq = enth. Queenslandnüsse*; bc = enth. Sellerie*; bm = enth. Senf*; as = enth. Sesam*; au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite; nl = enth. Lupinen*; um = enth. Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sonstiges: S = Schweinefleisch; R = Rindfleisch; F = Fisch; G = Geflügel