










|   | Menü 1  |   | Menü 2  |   |
|---|---|---|---|---|
| <b>Montag</b><br>05.11.18<br>     | Gemüsebrühe mit Julien G,G1,S<br>Hähnchengyros mit Zwiebeln<br>Tzaziki M,Me,La<br>Langkornreis<br>Krautsalat<br>Clementine  | Energie (kcal): 2645<br>Energie (kJ): 628<br>Fett (g): 19<br>Kohlenhydrate (g): 75,4<br>Eiweiß (g): 33,9    | Gemüsebrühe mit Julien G,G1,S<br>Topfenknödel<br>mit Marillenfüllung G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf,Se<br>Vanillesoße G,G1,M,Me,La<br>Clementine   | Energie (kcal): 2638<br>Energie (kJ): 628<br>Fett (g): 26,4<br>Kohlenhydrate (g): 79,3<br>Eiweiß (g): 15    |
| <b>Dienstag</b><br>06.11.18<br>   | Gelbe Gemüsesuppe M,Me,La,S<br>Rote gefüllte Paprikaschote G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,S,Sn<br>Bio Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S<br>Kartoffelpüree M,Me,La<br>Fruchtbuttermilchdessert M,Me,La  | Energie (kcal): 2527<br>Energie (kJ): 603<br>Fett (g): 25,4<br>Kohlenhydrate (g): 62,6<br>Eiweiß (g): 25,1  | Gelbe Gemüsesuppe M,Me,La,S<br>Tortelloni mit Käsefüllung G,G1,Ei,M,Me,La<br>Bio Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S<br>Mischsalat mit Essig-Öldressing<br>Fruchtbuttermilchdessert M,Me,La                      | Energie (kcal): 2520<br>Energie (kJ): 599<br>Fett (g): 16,7<br>Kohlenhydrate (g): 82,8<br>Eiweiß (g): 24    |
| <b>Mittwoch</b><br>07.11.18<br>   | Minestrone "vegetarisch" G,G1,S<br>Heringsfilet "Hausfrauen Art" M,Me,La,Fi<br>Petersilienkartoffeln<br>Rote Beetesalat<br>Schokoladenpudding M,Me,La,Sf1,Sf2   | Energie (kcal): 2892<br>Energie (kJ): 693<br>Fett (g): 41<br>Kohlenhydrate (g): 35,6<br>Eiweiß (g): 42,1    | Minestrone "vegetarisch" G,G1,S<br>Gemüsenuggets paniert G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se<br>Hausgemachter Remouladendipp M,Me,La<br>Petersilienkartoffeln<br>Rote Beetesalat<br>Schokoladenpudding M,Me,La,Sf1,Sf2 | Energie (kcal): 2823<br>Energie (kJ): 676<br>Fett (g): 37,8<br>Kohlenhydrate (g): 65,1<br>Eiweiß (g): 13,7  |
| <b>Donnerstag</b><br>08.11.18<br> | Bio Tomaten-Mozzarellasuppe G,G1,M,Me,La<br>Schwäbische Käsespätzle G,G1,Ei,M,Me,La<br>gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing<br>Banane  | Energie (kcal): 3855<br>Energie (kJ): 919<br>Fett (g): 38,9<br>Kohlenhydrate (g): 105,7<br>Eiweiß (g): 30,5 | Bio Tomaten-Mozzarellasuppe G,G1,M,Me,La<br>Bio-Spätzle-Gemüsepfanne G,G1,Ei,S<br>gemischter Blattsalat mit Himbeerdressing<br>Banane   | Energie (kcal): 3065<br>Energie (kJ): 729<br>Fett (g): 19,4<br>Kohlenhydrate (g): 104,8<br>Eiweiß (g): 23,7 |
| <b>Freitag</b><br>09.11.18<br>  | Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken G,G1,S,Ei<br>Seelachs "Mediterran" Fi,Sb<br>aus nachhaltiger Fischwirtschaft<br>Fingermöhren "naturell"<br>Kartoffelpüree M,Me,La<br>Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La,S<br>Birnenkompott 03 | Energie (kcal):<br>Energie (kJ):<br>Fett (g):<br>Kohlenhydrate (g):<br>Eiweiß (g):                          | Klare Gemüsebrühe mit Grießnocken G,G1,S,Ei<br>Pfannkuchen<br>mit "Vegetarischer Bolognese" G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S<br>Fingermöhren "naturell"<br>Sauce Hollandaise G,G1,M,Me,La,S<br>Birnenkompott 03     | Energie (kcal): 1834<br>Energie (kJ): 436<br>Fett (g): 17,5<br>Kohlenhydrate (g): 58,3<br>Eiweiß (g): 14    |
| <b>Samstag</b><br>10.11.18<br>  | Wirsing Eintopf<br>mit Rindfleisch G,G1,Ei,S<br>Vollkornbrot G,G1,G3,G4<br>Vanillejoghurt M,Me,La   | Energie (kcal): 2135<br>Energie (kJ): 510<br>Fett (g): 23,5<br>Kohlenhydrate (g): 45,8<br>Eiweiß (g): 21,2  | Erbsensuppe "vegetarisch" s<br><b>wahlweise</b><br><b>mit Geflügelwieners</b><br>Vollkornbrot G,G1,G3,G4<br>Vanillejoghurt M,Me,La  | Energie (kcal): 2196<br>Energie (kJ): 521<br>Fett (g): 11<br>Kohlenhydrate (g): 71<br>Eiweiß (g): 23,9      |
| <b>Sonntag</b><br>11.11.18<br>  | Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Mer,La,S<br>Geschmorter Rinderbraten<br>in Champignonsoße<br>Apfelrotkohl<br>Kartoffelklöße Ei,M,Me,La<br>Weintrauben   | Energie (kcal): 2275<br>Energie (kJ): 540<br>Fett (g): 13,4<br>Kohlenhydrate (g): 68,3<br>Eiweiß (g): 29,9  | Blumenkohlcremesuppe G,G1,M,Mer,La,S<br>Kartoffel-Pastinakenplätzchen G,G1,M,Me,La,S<br>Wirsinggemüse G,G1,M,Me,La<br>Weintrauben   | Energie (kcal): 1781<br>Energie (kJ): 427<br>Fett (g): 24,8<br>Kohlenhydrate (g): 37<br>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"