

KW10	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Beilagen zu den Menüs
Montag, 3. März 2025	Vegetarischer Möhrenstampf ∇ ∞ i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 66.94 kcal F: 2.05 g GF: 0.77 g C: 10.47 g Z: 2.37 Z: 2.37 g P: 1.30 g S: 0.40 g B: 0.87 BE	Frikadelle mit Sellerie-Kartoffelstampf dazu eine Rahmsauce & ψ j ω i c j a 9 a 8 g a g 1 a 1 N: 110.84 kcal F: 5.70 g GF: 2.25 g C: 10.76 g Z: 1.28 g P: 3.92 g S: 0.93 g B: 0.89 BE	"Käsespätzle" Eierspätzle gekocht mit einer Käsesauce ∇ j c a 9 a 8 g a g 1 a 1 N: 111.63 kcal F: 4.55 g GF: 2.26 g C: 14.25 g Z: 1.62 g P: 3.32 g S: 2.61 g B: 1.19 BE	Obst ∇ ∞ N: 67.51 kcal F: 0.17 g GF: 0.10 g C: 15.58 g Z: 12.59 g P: 0.65 g S: 0.00g B: 1.30 BE
Dienstag, 4. März 2025	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfel, Speckwürfel und Bockwurst & ψ ω 15 i j y N: 113.61 kcal F: 5.61 g GF: 2.11 g C: 9.22 g Z: 1.45 g P: 6.40 g S: 0.70 g B: 0.77 BE	Kartoffel-Broccoli-Tomaten Auflauf in heller Sauce ∇ j i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 71.21 kcal F: 3.03 g GF: 2.01 g C: 7.17 g Z: 1.99 g P: 3.52 g S: 0.99 g B: 0.60 BE	Blumenkohl Käsemedaillon mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln ∇ j i c j y z k f a 8 g a g 1 a 1 N: 88.74 kcal F: 4.12 g GF: 0.98 g C: 9.81 g Z: 2.36 g P: 2.90 g S: 1.30 g B: 0.82 BE	Salat Mix mit Cocktail Dressing ∇ j 3 1 1 1 9 c j z a 8 g a g 1 a 1 N: 85.18 kcal F: 5.97 g GF: 0.70 g C: 5.66 g Z: 5.02 g P: 1.77 g S: 0.46 g B: 0.47 BE
Mittwoch, 5. März 2025	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasauce dazu Reis ♣ 2 i c j z f a a 1 N: 83.62 kcal F: 1.25 g GF: 0.49 g C: 11.63 g Z: 1.95g P: 6.03 g S: 0.75 g B: 0.97 BE	Schweizer-Röstitaler mit Champignonrahmsauce ∇ i z f a 8 a a 1 N: 132.68 kcal F: 7.80 g GF: 1.04 g C: 13.50 g Z: 0.94 g P: 1.99 g S: 0.091 g B: 1.12 BE	Dinkel-Nudeln mit Tomatensauce ∇ 2 i a 6 c j z f a 8 g a g 1 a 1 N: 91.20 kcal F: 0.96 g GF: 0.25 g C: 16.96 g Z: 1.71 g P: 3.22 g S: 0.81 g B: 1.41 BE	Paprikasticks zum selber schneiden ∇ ∞ N: 18.87 kcal F: 0.24 g GF: 0.04 g C: 2.91 g Z: 2.45 g P: 1.08 g S: 0.00 g B: 0.24 BE
Donnerstag, 6. März 2025	Snirtje vom Schwein mit Salzkartoffeln, Apfelrotkohl und Bratensauce & ω i c j f a 8 g a g 1 a 1 N: 91.32 kcal F: 4.62 g GF: 1.80 g C: 5.92 g Z: 1.44 g P: 6.28 g S: 0.75 g B: 0.49 BE	Kartoffel Lachs Gratin mit Gemüse in einer hellen Sauce und Käse überbacken j i c j a 8 g d a g 1 a 1 N: 106.21 kcal F: 4.94 g GF: 2.40 g C: 8.49 g Z: 1.98 g P: 6.69 g S: 1.22 g B: 0.71 BE	Pfannkuchen mit Apfelmus ∇ j c z g a g 1 a 1 N: 166.11 kcal F: 3.68 g GF: 0.80 g C: 26.14 g Z: 7.52 g P: 6.41 g S: 0.53 g B: 2.18 BE	Pudding im Becher ∇ j g g 1 N: 131.79 kcal F: 6.02 g GF: 3.80 g C: 15.98 g Z: 12.98 g P: 2.82 g S: 0.22 g B: 1.33 BE
Freitag, 7. März 2025	Rindergulaschsuppe mit Kartoffel-, Paprika-, Tomaten-, Zwiebelwürfel und einem Brötchen æ ψ a 3 i a 6 c y f a 8 g a g 1 a 1 N: 106.76 kcal F: 4.10 g GF: 1.57 g C: 8.68 g Z: 1.12 g P: 8.58 g S: 0.41 g B: 0.72 BE	Nudelaufauf "Penne al Arrabiata" in pikanter Tomaten-Paprikasauce und Käse überbacken ∇ j 2 i c j z f a 8 g a g 1 a 1 N: 91.24 kcal F: 2.76 g GF: 1.49 g C: 12.60 g Z: 2.40 g P: 3.58 g S: 0.65 g B: 1.05 BE	Backfisch mit Kartoffelstampf und Rahmspinat j g d a g 1 a 1 N: 102.86 kcal F: 2.39 g GF: 1.20 g C: 14.15 g Z: 1.07 g P: 5.73 g S: 0.52 g B: 1.18 BE	Obst ∇ ∞ N: 67.51 kcal F: 0.17 g GF: 0.10 g C: 15.58 g Z: 12.59 g P: 0.65 g S: 0.00g B: 1.30 BE



Nährwertangaben pro 100g:	N: Brennwert,	F: Fett,	GF: davon gesättigte Fettsäuren,	C: Kohlenhydrate,	Z: davon Zucker,	P: Eiweiß,	S: Salz,	B: Proteinheit
Allergene Inhaltsstoffe	a Gluten a1 Weizen a3 Gerste (Malz) a6 Dinkel/ Grünkern a8 Hybridstämme (Gluten) a9 sonstige Weizenarten c Eier d Fisch f Soja g Milch und Milcherzeugnisse g1 Milcheiweiß h3 Walnuss i Sellerie j Senf t Schalenfrucht y Hülsenfrucht z Zitrusfrucht							
Zusatzstoffe	2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel 8 mit Phosphat 15 Nitrat/Nitrit							
Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none"> ▲ Geflügel ω Schweinefleisch ψ Rindfleisch ω ψ Schweine und Rindfleisch gemischt d Fisch ∇ Vegetarisch ∞ Vegan 							
	<ul style="list-style-type: none"> & Muskelfleisch ∫ Laktose æ Knoblauch 							