

Neuer Speiseplan - Woche 1



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Tortellini Verdura grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, und Putenbolognaise aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln., Salat, Dessert</p> <p>b, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 14g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 78g / Zucker: 7g / Eiweis: 18g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 2177kJ / Kilokalorien: 520kc</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce und Knöpfle dazu Salat und Dessert</p> <p>d, e, g, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 16g / Gesättigte Fettsäuren: 6g / Kohlenhydrate: 48g / Zucker: 2g / Eiweis: 23g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1885kJ / Kilokalorien: 448kc</p>	<p>Putenbolognaise und Spaghetti, Blattsalat und Obst</p> <p>b, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 9g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 47g / Zucker: 7g / Eiweis: 18g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1504kJ / Kilokalorien: 357kc</p>	<p>Linsengemüse mit Spätzle und Putenwiener</p> <p>e, f, g, 2, 5, 6</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 28g / Gesättigte Fettsäuren: 9g / Kohlenhydrate: 54g / Zucker: 2g / Eiweis: 27g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 2471kJ / Kilokalorien: 589kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Tomatensuppe / Apfelstrudel und Vanillesauce. Obst</p> <p>d, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 4g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 13g / Zucker: 11g / Eiweis: 2g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 440kJ / Kilokalorien: 105kc</p>	<p>Kartoffelrösti und BIO Bunttes Rahmgemüse, Dessert</p> <p>b, c, d, e, 2</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 22g / Gesättigte Fettsäuren: 5g / Kohlenhydrate: 33g / Zucker: 7g / Eiweis: 6g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1533kJ / Kilokalorien: 366kc</p>	<p>Tomatensauce fruchtig-mild und Spaghetti, Blattsalat und Obst</p> <p>b</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 5g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 49g / Zucker: 7g / Eiweis: 10g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1232kJ / Kilokalorien: 292kc</p>	<p>Grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat und Wellennudeln, Dessert</p> <p>b, d</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 9g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 57g / Zucker: 6g / Eiweis: 12g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 1544kJ / Kilokalorien: 369kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus

Neuer Speiseplan - Woche 2



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Putenfrikadelle und Langkornreis dazu Erbsen-Möhren-Gemüse , Obst b, e, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 15g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 58g / Zucker: 2g / Eiweis: 22g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1958kJ / Kilokalorien: 465kc</p>	<p>Geflügel Köttbullar in Rahmsauce und Kartoffelpüree, Blattsalat und Dessert b, d, e, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 17g / Gesättigte Fettsäuren: 7g / Kohlenhydrate: 35g / Zucker: 9g / Eiweis: 15g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1527kJ / Kilokalorien: 364kc</p>	<p>Putenschnitzel aus der Brust, paniert, gebraten. Rahmsoße, Spätzle, bunter Salat, Obst b, d, e, g, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 23g / Gesättigte Fettsäuren: 4g / Kohlenhydrate: 63g / Zucker: 3g / Eiweis: 25g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 2386kJ / Kilokalorien: 568kc</p>	<p>Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce und Wellennudeln, Rohkostsalat, Dessert b, d, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 15g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 55g / Zucker: 4g / Eiweis: 22g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1908kJ / Kilokalorien: 456kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Wellennudeln und Gemüserahmsauce, Obst b, d, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 9g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 78g / Zucker: 4g / Eiweis: 13g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1917kJ / Kilokalorien: 458kc</p>	<p>Milchreis und Rote Grütze, Dessert d, 1</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 16g / Gesättigte Fettsäuren: 10g / Kohlenhydrate: 37g / Zucker: 16g / Eiweis: 6g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 0g / KJ: 1360kJ / Kilokalorien: 326kc</p>	<p>Makkaroni und Käserahmsauce, bunter Blattsalat, Obst b, d, 4</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 14g / Gesättigte Fettsäuren: 5g / Kohlenhydrate: 79g / Zucker: 1g / Eiweis: 18g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 2231kJ / Kilokalorien: 533kc</p>	<p>Chili Vegetable und Langkornreis, Rohkostsalat, Dessert h</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 5g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 67g / Zucker: 9g / Eiweis: 12g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1588kJ / Kilokalorien: 376kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus

Neuer Speiseplan - Woche 3



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Rindergulasch in Paprikasauce und Langkornreis, dazu Rohkost und Obst</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 13g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 59g / Zucker: 4g / Eiweis: 17g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1806kJ / Kilokalorien: 428kc</p>	<p>Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce mit Zucchini und Schwarzwurzel, dazu Knöpfe und Dessert</p> <p>d, e, g</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 15g / Gesättigte Fettsäuren: 7g / Kohlenhydrate: 47g / Zucker: 2g / Eiweis: 29g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1917kJ / Kilokalorien: 455kc</p>	<p>Currywurst vom der Pute, Potatoe Wedges , Rohkost, Obst</p> <p>f, i, 4, 6</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 20g / Gesättigte Fettsäuren: 7g / Kohlenhydrate: 14g / Zucker: 11g / Eiweis: 12g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1216kJ / Kilokalorien: 291kc</p>	<p>Bolognaise aus Rindfleisch und Spaghetti, geriebener Käse, Dessert</p> <p>b, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 55g / Zucker: 12g / Eiweis: 17g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1572kJ / Kilokalorien: 373kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Gemüseburger-Bratling mit Béchamelsauce und Makkaroni, Obst</p> <p>b, d, f, h</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 23g / Gesättigte Fettsäuren: 5g / Kohlenhydrate: 82g / Zucker: 3g / Eiweis: 16g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 2563kJ / Kilokalorien: 612kc</p>	<p>Eieromelette und Rahmspinat dazu Kartoffeln, Blattsalat, Dessert</p> <p>d</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 1g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 27g / Zucker: 2g / Eiweis: 5g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 663kJ / Kilokalorien: 156kc</p>	<p>Vegane Currywurst und Potatoe Wedges, Obst</p> <p>b, f, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 15g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 20g / Zucker: 11g / Eiweis: 13g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 1137kJ / Kilokalorien: 271kc</p>	<p>Linsen-Gemüse-Bolognaise und Spaghetti, geriebener Käse, Dessert</p> <p>b, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 6g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 56g / Zucker: 5g / Eiweis: 15g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1464kJ / Kilokalorien: 348kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus

Neuer Speiseplan - Woche 4



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Putenrahmgulasch mit Karotten und Zucchini dazu Spätzle, Obst</p> <p>d, e, g</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 15g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 52g / Zucker: 3g / Eiweis: 25g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1900kJ / Kilokalorien: 451kc</p>	<p>Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, Rohkost, Dessert</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 0g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 0g / Zucker: 0g / Eiweis: 0g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 0g / KJ: 0kJ / Kilokalorien: 0kc</p>	<p>Gulaschsuppe mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika, Rohkost, Obst</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 5g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 18g / Zucker: 6g / Eiweis: 8g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 654kJ / Kilokalorien: 156kc</p>	<p>Linseneintopf mit Spätzle, Puten Würstchen, Dessert</p> <p>e, f, g, 2, 5, 6</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 34g / Gesättigte Fettsäuren: 10g / Kohlenhydrate: 52g / Zucker: 2g / Eiweis: 27g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 5g / KJ: 2644kJ / Kilokalorien: 630kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Käsespätzle-Pfanne verfeinert mit Gouda und Sahne, Salat, Obst</p> <p>d, e, g</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 21g / Gesättigte Fettsäuren: 10g / Kohlenhydrate: 43g / Zucker: 1g / Eiweis: 14g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1770kJ / Kilokalorien: 422kc</p>	<p>Vegane Mac'n'Cheese Makkaroni in Gemüsesauce , Rohkost, Dessert</p> <p>b, h, 4</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 14g / Gesättigte Fettsäuren: 8g / Kohlenhydrate: 60g / Zucker: 5g / Eiweis: 9g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1737kJ / Kilokalorien: 414kc</p>	<p>Gemüse-Kartoffel-Gulasch mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis, Rohkost, Salat</p> <p>k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 4g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 29g / Zucker: 11g / Eiweis: 3g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 763kJ / Kilokalorien: 182kc</p>	<p>Vegetarische Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter, Salat, Dessert</p> <p>b, d, e, f, h</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 26g / Gesättigte Fettsäuren: 5g / Kohlenhydrate: 38g / Zucker: 6g / Eiweis: 18g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1937kJ / Kilokalorien: 462kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus

Neuer Speiseplan - Woche 5



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Chili con Carne mit Rindfleisch und Langkornreis, Salat, Obst</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 7g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 63g / Zucker: 5g / Eiweis: 16g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 4g / KJ: 1640kJ / Kilokalorien: 388kc</p>	<p>Pastasauce "Carbonara Art" Sahnesauce und Hörnchennudeln, Salat, Dessert</p> <p>b, d, 2, 4, 5, 6</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 22g / Gesättigte Fettsäuren: 10g / Kohlenhydrate: 53g / Zucker: 7g / Eiweis: 18g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 2059kJ / Kilokalorien: 491kc</p>	<p>Wurstgulasch in herzhafter Tomatensauce und Kartoffelpüree, Rohkost, Dessert</p> <p>d, f, 2, 5, 6</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 14g / Gesättigte Fettsäuren: 7g / Kohlenhydrate: 35g / Zucker: 14g / Eiweis: 12g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1354kJ / Kilokalorien: 322kc</p>	<p>Paniertes Alaska-Seelachsfilet und Kartoffeln dazu Sour Cream, Salat, Obst</p> <p>a, b, d</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 18g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 42g / Zucker: 5g / Eiweis: 21g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 1819kJ / Kilokalorien: 432kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Kräftiger Kartoffeleintopf dazau Salat /Obst</p> <p>f, 4</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 20g / Zucker: 5g / Eiweis: 2g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 726kJ / Kilokalorien: 174kc</p>	<p>Pastasauce Gemüsebolognaise und Hörnchennudeln, Salat, Dessert</p> <p>b, f, h</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 59g / Zucker: 12g / Eiweis: 12g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1558kJ / Kilokalorien: 370kc</p>	<p>Wellennudeln und Käserahmsauce , Rohkost, Dessert</p> <p>b, d, 4</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 17g / Gesättigte Fettsäuren: 8g / Kohlenhydrate: 56g / Zucker: 4g / Eiweis: 16g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1890kJ / Kilokalorien: 452kc</p>	<p>Palatschinken mit Gemüsefüllung und Tomatensauce, Salat, Obst</p> <p>b, d, e, f</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 7g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 41g / Zucker: 9g / Eiweis: 10g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1197kJ / Kilokalorien: 284kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus

Neuer Speiseplan - Woche 6



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	<p>Backhendl Wiener Art an Bratensauce und Kartoffeln, Salat, Obst</p> <p>b, e, f, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 21g / Gesättigte Fettsäuren: 2g / Kohlenhydrate: 43g / Zucker: 4g / Eiweis: 17g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 1869kJ / Kilokalorien: 443kc</p>	<p>Hackbällchen vom Rind in Tomaten-Maracuja-Sauce und Makkaroni, Rohkost, Dessert</p> <p>b, d, e, f, k, 3</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 16g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 66g / Zucker: 9g / Eiweis: 17g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 2072kJ / Kilokalorien: 495kc</p>	<p>Putenragout in Paprikasauce und Basmatireis, Salat, Dessert</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 61g / Zucker: 5g / Eiweis: 16g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1657kJ / Kilokalorien: 395kc</p>	<p>Königsberger Geflügel Klopse in Rahmsauce und Knöpfle, Salat, Dessert</p> <p>a, b, d, e, g, k</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 21g / Gesättigte Fettsäuren: 6g / Kohlenhydrate: 52g / Zucker: 3g / Eiweis: 25g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 5g / KJ: 2128kJ / Kilokalorien: 506kc</p>
Menü 2 - Vegetarisch /Vegan	<p>Kaiserschmarrn und Apfelmus, Obst</p> <p>b, d, e</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 13g / Gesättigte Fettsäuren: 3g / Kohlenhydrate: 87g / Zucker: 23g / Eiweis: 19g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 1g / KJ: 2390kJ / Kilokalorien: 567kc</p>	<p>Frühlingsrolle mit Gemüse und Langkornreis, Rohkost, Dessert</p> <p>b, h, j</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 63g / Zucker: 2g / Eiweis: 7g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 2g / KJ: 1541kJ / Kilokalorien: 365kc</p>	<p>Süßkartoffel-Tikka-Masala und Basmatireis, Salat, Obst</p> <p>h</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 8g / Gesättigte Fettsäuren: 1g / Kohlenhydrate: 70g / Zucker: 8g / Eiweis: 13g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 1792kJ / Kilokalorien: 427kc</p>	<p>BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben, Dessert</p> <p>b</p> <p>Nährwerte pro Portion: Fett: 1g / Gesättigte Fettsäuren: 0g / Kohlenhydrate: 20g / Zucker: 16g / Eiweis: 4g / Ballaststoffe: 0g / Natrium: 3g / KJ: 516kJ / Kilokalorien: 123kc</p>

Zusätze: 1: mit Süßungsmittel, 2: mit Antioxidationsmittel, 3: mit geschwärzt, 4: mit Farbstoff, 5: mit Konservierungsstoff, 6: mit Phosphat

Allergene: a: mit Fische und Erzeugnisse daraus, b: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: mit Schwefeldioxid, Sulfite (> 10 mg/ kg, 10 mg/l), d: mit Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, e: mit Eier und Erzeugnisse daraus, f: mit Sellerie und Erzeugnisse daraus, g: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen, Dinkel), h: mit Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, i: mit Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Gerste), j: mit Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, k: mit Senf und Erzeugnisse daraus