

KW18	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Beilagen zu den Menüs
Montag, 28. April 2025	Köttbullar mit Rahmsauce und Kartoffelpüree ψ ∫ ∞ i c j a 9 a 8 g a g 1 a 1 N: 123.34 kcal F: 5.42 g GF: 2.39 g C: 14.85 g Z: 2.40 g P: 3.51 g S: 2.21 g B: 1.24 BE	Bunter Kartoffel Gemüse Eintopf mit Brötchen ∇ ∞ a 3 i a 6 c j y a 8 g a g 1 a 1 N: 57.90 kcal F: 0.43 g GF: 0.11 g C: 10.84 g Z: 2.83 g P: 2.36 g S: 0.35 g B: 0.90 BE	Dinkel-Nudeln mit Gemüseragout in Tomatensauce ∇ 2 i a 6 c j z f a a 1 N: 79.19 kcal F: 0.78 g GF: 0.19 g C: 14.80 g Z: 1.95 g P: 2.81 g S: 0.59 g B: 1.23 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, 29. April 2025	Pfannkuchen mit Fruchtkompott ∇ ∫ c g a g 1 a 1 N: 154.09 kcal F: 3.29 g GF: 0.69 g C: 24.54 g Z: 7.64 g P: 5.66 g S: 0.46 g B: 2.04 BE	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Rosenkohl & ∫ ∞ i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 106.91 kcal F: 6.11 g GF: 2.42 g C: 7.53 g Z: 1.24 g P: 5.26 g S: 0.74 g B: 0.63 BE	Nudelauflauf mit Ei, Mais, Erbsen, Zwiebeln und Käse überbacken ∇ ∫ i c j y a 8 g a g 1 a 1 N: 188.36 kcal F: 14.61 g GF: 5.00 g C: 8.74 g Z: 2.08 g P: 5.66 g S: 1.42 g B: 0.73 BE	Pudding im Becher ∇ ∫ 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
Mittwoch, 30. April 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 g P: 1.30 g S: 0.40 g B: 0.87 BE	Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln mit Spargelragout ♣ ∫ i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 106.28 kcal F: 3.57 g GF: 0.69 g C: 11.62 g Z: 1.60 g P: 6.63 g S: 1.14 g B: 0.97 BE	Dicke Bohnen in Rahm dazu Salzkartoffeln ∇ ∫ i c j y a 8 g a g 1 a 1 N: 92.35 kcal F: 2.46 g GF: 1.08 g C: 14.29 g Z: 2.06 g P: 2.84 g S: 0.91 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
Donnerstag, 1. Mai 2025		Mai Feiertag		
Freitag, 2. Mai 2025		Brückentag		

Nährwertangaben pro 100g:	N: Brennwert,	F: Fett,	GF: davon gesättigte Fettsäuren,	C: Kohlenhydrate,	Z: davon Zucker,	P: Eiweiß,	S: Salz,	B: Broteinheit
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								
♣ Geflügel								
∞ Schweinefleisch	&	Muskelfleisch						
ψ Rindfleisch	∫	Laktose						
∞ ψ Schweine und Rindfleisch gemischt	æ	Knoblauch						
d Fisch								
∇ Vegetarisch								
∞ Vegan								