

SPEZIAL-SPEISEPLAN



montag

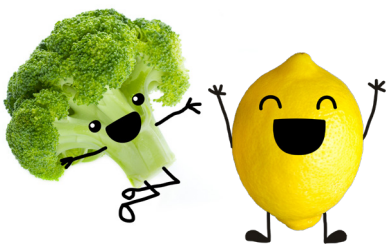
dienstag

mittwoch

donnerstag

freitag

glutenfrei	Klare Gemüsesuppe^L Kalbbragout mit Wurzelsauce^L mit Hörnchen glutenfrei dazu grüner Salat Eiweiß = 15,4g Fett = 3,5g Kohlehydrate = 49,9g kcal = 296,3 kJ = 1.239,7 Broteinheiten = 4,2	Cremspinnat^L glutenfrei ^{GL} mit Braterdäpfeln dazu ein gekochtes Ei ^C Bratapfelmus Eiweiß = 11,4g Fett = 13g Kohlehydrate = 55,6g kcal = 392,3 kJ = 1.641,5 Broteinheiten = 4,6	Eierhörnchen^L glutenfrei ^{GL} dazu Eisbergsalat Fruchtjoghurt^G Eiweiß = 10,7g Fett = 18g Kohlehydrate = 50,3g kcal = 409,7 kJ = 1.714,3 Broteinheiten = 4,2	Erbsencremesuppe^L glutenfrei ^{GL} Polentaauflauf mit Tomaten und Schafkäse^{GL} dazu Schnittlauch-dip und California Salat Eiweiß = 14,1g Fett = 33g Kohlehydrate = 20,5g kcal = 435,5 kJ = 1.822,2 Broteinheiten = 1,7	Erdäpfeltaschen mit Tomate-Mozzarellafülle^G mit Salzerdäpfeln und grünen Salat Banane Eiweiß = 11g Fett = 25,9g Kohlehydrate = 83,3g kcal = 625,6 kJ = 2.617,6 Broteinheiten = 6,9			
	laktosefrei	Spiralen^A mit Kürbis-Toamtsauce ^{AL} dazu Eisbergsalat Apfeljoghurt^G Eiweiß = 12,4g Fett = 11,1g Kohlehydrate = 70,9g kcal = 439,6 kJ = 1.839,2 Broteinheiten = 5,9	Cremspinnat^L laktosefrei ^{GAL} mit Rösterdäpfeln ^A dazu ein gekochtes Ei ^C Bratapfelmus Eiweiß = 11,1g Fett = 12,6g Kohlehydrate = 45,2g kcal = 344,6 kJ = 1.441,8 Broteinheiten = 3,8	Pastinakencremesuppe^L laktosefrei Eiernockerl^{AC} dazu Salatmix Eiweiß = 15,8g Fett = 14,5g Kohlehydrate = 47,7g kcal = 388,5 kJ = 1.625,3 Broteinheiten = 4,8	Wiener Backhenderl^{AC} mit Erdäpfel-Vogerlsalat laktosefrei Obst der Saison Eiweiß = 26,5g Fett = 14,9g Kohlehydrate = 41g kcal = 407,7 kJ = 1.705,7 Broteinheiten = 3,3	Buchstabensuppe^{AL} Puten-Schinkenfleckerl^{AF} laktosefrei dazu roten Rübensalat Eiweiß = 14,8g Fett = 6,8g Kohlehydrate = 50,9g kcal = 328,8 kJ = 1.375,5 Broteinheiten = 4,2		
		tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Erdäpfelstrudel^{GAC} dazu Knoblauchdip ^{GA} und grüner Salat Apfeljoghurt^G Eiweiß = 11,3g Fett = 16,4g Kohlehydrate = 40,4g kcal = 362,1 kJ = 1.515,2 Broteinheiten = 3,4	Pastinakencremesuppe^L Gemüse-Perlweizen mit Putenschinken^{AFL} dazu Salat der Saison Eiweiß = 5,4g Fett = 8,9g Kohlehydrate = 18,5g kcal = 177,7 kJ = 743,4 Broteinheiten = 1,5	Eiermuschelsuppe^{ACL} Züricher Putengeschnetzeltes^{GAL} mit Bio-Naturreis und Erbsengemüse Eiweiß = 28,4g Fett = 11,3g Kohlehydrate = 61,6g kcal = 466,1 kJ = 1.950,3 Broteinheiten = 5,1	Polentaauflauf mit Tomaten und Schafkäse^{GL} dazu Schnittlauchdip ^{GA} Birne Eiweiß = 11g Fett = 27,3g Kohlehydrate = 25g kcal = 386,9 kJ = 1.618,9 Broteinheiten = 2,1	Hühnersuppentopf^{ACL} Popeye-Spinatknödel^{GAC} mit Gemüsesauce ^{AC} dazu California Salat Eiweiß = 21,6g Fett = 19,5g Kohlehydrate = 74,5g kcal = 571,3 kJ = 2.390,2 Broteinheiten = 5,6	
			tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Kürbiscremesuppe^{GL} Power-Vollkornnudeln^A in Kürbis-Tomatensauce ^A dazu Eisbergsalat Eiweiß = 10,9g Fett = 9,5g Kohlehydrate = 59,4g kcal = 375,1 kJ = 1.569,5 Broteinheiten = 4,9	Cremspinnat^L mit Rösterdäpfeln ^A dazu ein gekochtes Ei ^C Karottenkuchen^{GAHC} Eiweiß = 14,1g Fett = 22,3g Kohlehydrate = 50,2g kcal = 463,7 kJ = 1.940 Broteinheiten = 4,2	Eiermuschelsuppe^{ACL} Eiernockerl^{AC} dazu Chinakohlsalat Eiweiß = 16,7g Fett = 12,7g Kohlehydrate = 49,6g kcal = 383,7 kJ = 1.605,3 Broteinheiten = 4,9	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse^{ACF} dazu Karotten-Krautsalat Birne Eiweiß = 7g Fett = 7,5g Kohlehydrate = 56,1g kcal = 320,7 kJ = 1.341,7 Broteinheiten = 4,7	Buchstabensuppe^{ACL} Erdäpfeltaschen mit Tomate-Mozzarellafülle^G dazu Schnittlauchdip ^G und grüner Salat Eiweiß = 11,6g Fett = 26,5g Kohlehydrate = 43,3g kcal = 466,5 kJ = 1.951,9 Broteinheiten = 3,6
				breikost	Klare Gemüsesuppe^L Wildlachsschnitte^D mit Erdäpfelpüree ^G und Sauce Hollandaise ^{CG} Eiweiß = 28,4g Fett = 34,5g Kohlehydrate = 28g kcal = 540,1 kJ = 2.261,3 Broteinheiten = 2,3	Spiralen^{AC} mit Tomatensauce ^{AL} Apfelmus Eiweiß = 11,7g Fett = 4,2g Kohlehydrate = 84g kcal = 431,7 kJ = 1.807,3 Broteinheiten = 7	Pastinakencremesuppe^{AGL} Grießkoch^{AG} dazu Milch ^G Eiweiß = 15,2g Fett = 17,5g Kohlehydrate = 54,5g kcal = 440,1 kJ = 1.842,7 Broteinheiten = 4,5	Cremspinnat^{AGL} mit Buttererdäpfel Pfirsichjoghurt^G Eiweiß = 8,8g Fett = 19,4g Kohlehydrate = 42,1g kcal = 384 kJ = 1.607,9 Broteinheiten = 3,9
ohne Zusatz von Milch					Spiralen^{AC} mit Kürbis-Tomatensauce ^{AL} und Eisbergsalat Obst der Saison Eiweiß = 16g Fett = 9,1g Kohlehydrate = 97,6g kcal = 543 kJ = 2.273,5 Broteinheiten = 8,1	Gemüse-Perlweizen mit Putenschinken^{AFL} und Salat der Saison Obst Eiweiß = 5g Fett = 6,9g Kohlehydrate = 25,6g kcal = 187,8 kJ = 786,2 Broteinheiten = 2,1	Eiermuschelsuppe^{ACL} MSC Hoki-Fischfilet Müllerin Art^{AD} mit Petersilerdäpfel und Karottengemüse Eiweiß = 23,1g Fett = 8,9g Kohlehydrate = 60,7g kcal = 418 kJ = 1.750 Broteinheiten = 5	Wiener Backhenderl^{AC} mit Erdäpfelsalat Obst Eiweiß = 26,4g Fett = 14,7g Kohlehydrate = 38,5g kcal = 396 kJ = 1.657,8 Broteinheiten = 3,1



MAX
4 Kids

SPEZIAL-SPEISEPLAN



montag

dienstag

mittwoch

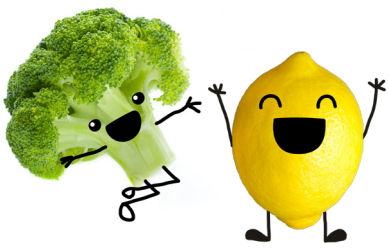
donnerstag

freitag

glutenfrei	Kebapeller vom Huhn mit gedämpftem Reis und Tzatziki ^{GCM} Vanille-Pudding ^G Eiweiß = 32g Fett = 22,9g Kohlehydrate = 61,1g kcal = 584,6 kJ = 2.445,9 Broteinheiten = 5,1	Paprikacremesuppe ^L gluten/laktosefrei Selchkarree vom Schwein ^{AC} mit Erdäpfelpüree ^G dazu Salatmix Eiweiß = 18,7g Fett = 10,3g Kohlehydrate = 25,7g kcal = 274,5 kJ = 1.148,4 Broteinheiten = 2,1	Chickenwings glutenfrei dazu Erdäpfelspalten und Dipsauce Obst der Saison Eiweiß = 28g Fett = 32,8g Kohlehydrate = 46,8g kcal = 598,5 kJ = 2.504,1 Broteinheiten = 3,9	Nudelsuppe ^L Linsentopf ^{DLM} glutenfrei mit buntem Reis Eiweiß = 11,8g Fett = 6,8g Kohlehydrate = 57g kcal = 343,7 kJ = 1.438,1 Broteinheiten = 4,7	Naschmarktgemüse glutenfrei dazu Hörnchen Erdbeer-Buttermilch ^G glutenfrei Eiweiß = 4,6g Fett = 9,2g Kohlehydrate = 57,6g kcal = 337,1 kJ = 1.410,5 Broteinheiten = 4,8
	laktosefrei	Asiatische Gemüsepfanne ^{AFLN} mit Eiernudeln ^A laktosefrei Vanillejoghurt ^G laktosefrei Eiweiß = 10,7g Fett = 8,1g Kohlehydrate = 55,7g kcal = 343,9 kJ = 1.438,7 Broteinheiten = 4,6	Buchstabensuppe ^{AL} Bunte Schupfnudeln ^{AC} laktosefrei mit Tomatensauce ^{AL} Eiweiß = 13,9g Fett = 5,9g Kohlehydrate = 70,7g kcal = 397,3 kJ = 1.662,4 Broteinheiten = 5,9	Chickenwings laktosefrei mit Potato Wedges laktosefrei und Dipsauce Obst der Saison Eiweiß = 27,7g Fett = 37,6g Kohlehydrate = 53,2g kcal = 669,3 kJ = 2.800,2 Broteinheiten = 4,4	Linsensuppe mit Ingwer ^L laktosefrei Erdäpfelgulasch mit Putenextrawürfel ^L laktosefrei dazu Vollkornbrot ^{AFN} Eiweiß = 12,1g Fett = 10,9g Kohlehydrate = 48,6g kcal = 346,8 kJ = 1.450,8 Broteinheiten = 4
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei		Klare Gemüsesuppe ^L Kebapeller vom Huhn mit gedämpftem Reis und Tzatziki ^{GCM} Eiweiß = 29g Fett = 19,4g Kohlehydrate = 40g kcal = 455,1 kJ = 1.904,1 Broteinheiten = 3,3	Backerbsensuppe ^{GACL} Fisolen Gemüse mit Putenwürfeln ^{GAL} dazu Paprikaerdäpfeln Eiweiß = 7,1g Fett = 12,7g Kohlehydrate = 32,6g kcal = 257,8 kJ = 1.078,7 Broteinheiten = 2,7	Chickenwings mit gedämpftem Reis und Brokkoli Mandarine ^{50% bio} Eiweiß = 32,6g Fett = 29,4g Kohlehydrate = 47,6g kcal = 588,4 kJ = 2.461,9 Broteinheiten = 4	Nudelsuppe ^{AL} Wärmender Linsentopf ^{ADM} und Serviettenknödel ^{GAC} Eiweiß = 15,4g Fett = 11,3g Kohlehydrate = 45g kcal = 341,8 kJ = 1.430,2 Broteinheiten = 3,7
	tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Erdäpfelcremesuppe ^{GL} Asiatische Gemüsepfanne ^{AFLN} mit Eiernudeln ^A Eiweiß = 8,8g Fett = 3,5g Kohlehydrate = 53,9g kcal = 287,3 kJ = 1.202,2 Broteinheiten = 4,5	Paprikacremesuppe gluten/laktosefrei ^L Spinatspätzle überbacken ^{GA} dazu Blattsalat Verde Eiweiß = 18g Fett = 19,2g Kohlehydrate = 36,5g kcal = 394 kJ = 1.648,5 Broteinheiten = 3	Lauch-Erdäpfelgratin ^{GAC} dazu Joghurt-Zitronendip und Fisolensalat Mandarine Eiweiß = 13,5g Fett = 25g Kohlehydrate = 29,8g kcal = 404,4 kJ = 1.692 Broteinheiten = 2,5	Buchstabensuppe ^{ACL} Linsentopf vegetarisch ^{ALM} und Vollkornbrot ^{AFN} Eiweiß = 11,8g Fett = 5,4g Kohlehydrate = 37,9g kcal = 254,5 kJ = 1.064,7 Broteinheiten = 3,1
breikost		Erdäpfelcremesuppe ^{GL} Kebapeller mit Paprikaerdäpfel Eiweiß = 35,9g Fett = 10,6g Kohlehydrate = 29,7g kcal = 364 kJ = 1.524 Broteinheiten = 2,5	Bunte Schupfnudeln ^{AC} mit Tomatensauce ^{AL} Banane Eiweiß = 14,1g Fett = 6g Kohlehydrate = 91,2g kcal = 484,8 kJ = 2.030 Broteinheiten = 7,7	Tomatencremesuppe ^{AGL} Joghurtpalatschinken ^{ACG} und Milch ^G Eiweiß = 16,7g Fett = 29,8g Kohlehydrate = 53g kcal = 548,3 kJ = 2.295,7 Broteinheiten = 4,4	Erdäpfelgulasch ^{AL} Bratapfelmus Eiweiß = 3,5g Fett = 2,6g Kohlehydrate = 36,7g kcal = 189,3 kJ = 792,5 Broteinheiten = 3,1
	ohne Zusatz von Milch	Asiatische Gemüsepfanne ^{AFLN} mit Eiernudeln ^A Obst der Saison Eiweiß = 8,3g Fett = 3,5g Kohlehydrate = 58,7g kcal = 305,8 kJ = 1.280,4 Broteinheiten = 4,9	Buchstabensuppe ^{ACGL} Bunte Schupfnudeln ^{AC} mit Tomatensauce ^{AL} und Salatmix Eiweiß = 14g Fett = 13,5g Kohlehydrate = 68,6g kcal = 458,1 kJ = 1.918 Broteinheiten = 5,8	Chickenwings mit Potato Wedges und Dipsauce Obst der Saison Eiweiß = 30,1g Fett = 40,1g Kohlehydrate = 54,3g kcal = 705,9 kJ = 2.955,7 Broteinheiten = 4,5	Erdäpfelgulasch mit Putenextrawürfel ^{AL} dazu Vollkornbrot ^{AFN} Mandarine Eiweiß = 9,8g Fett = 6,8g Kohlehydrate = 46,8g kcal = 295,8 kJ = 1.238,6 Broteinheiten = 3,9

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch & Laktose | H Nüsse (Schalenfrüchte) | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

vegetarisch schweinefleisch frei von Milch



MAX
4 Kids

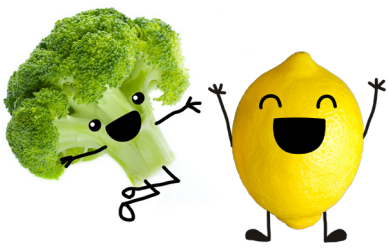
SPEZIAL-SPEISEPLAN



	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
glutenfrei	Selleriecremesuppe ^L gluten/laktosefrei Polentaschnitte überbacken ^G dazu roter Rübensalat Eiweiß = 6,9g Fett = 16,9g Kohlehydrate = 16,8g kcal = 249,3 kJ = 1.043,2 Broteinheiten = 1,4	Klare Rindsuppe ^{FL} Rahmfleisch vom Rind glutenfrei mit Spiralen und Fisolensalat Eiweiß = 15g Fett = 13,2g Kohlehydrate = 51,6g kcal = 388,1 kJ = 1.623,6 Broteinheiten = 4,3	Bohngulasch mit Wursteinlage glutenfrei dazu Sandwichbrot Obst der Saison Eiweiß = 12,8g Fett = 8,3g Kohlehydrate = 138,1g kcal = 687,6 kJ = 2.876,9 Broteinheiten = 11,5	Nudelsuppe glutenfrei ^L Vegetarisch gefüllte Zucchini ^G mit Thymianerdäpfeln dazu Apfel-Lauchdip ^G Eiweiß = 14,2g Fett = 8,9g Kohlehydrate = 42g kcal = 316,3 kJ = 1.323,4 Broteinheiten = 3,5	Vegetarisches Curry mild ^G gluten/laktosefrei mit gedämpftem Reis Lemonjoghurt ^G Eiweiß = 7,7g Fett = 12,1g Kohlehydrate = 57,6g kcal = 374,9 kJ = 1.568,6 Broteinheiten = 4,8
laktosefrei	Selleriecremesuppe ^L gluten/laktosefrei Polentaschnitte überbacken ^G laktosefrei Eiweiß = 4,4g Fett = 8,8g Kohlehydrate = 41,2g kcal = 267,7 kJ = 1.120,2 Broteinheiten = 3,4	Broccolicremesuppe ^L laktosefrei Kartoffel-Hörnchen-Putenschinkenaufauf ^{ACF} mit Pusztasalat Eiweiß = 13,3g Fett = 21g Kohlehydrate = 47,6g kcal = 437,5 kJ = 1.830,6 Broteinheiten = 4	Huhn-Süß-Saucer ^{AFO} laktosefrei mit Bio-Naturreis Obst Eiweiß = 17,6g Fett = 3,6g Kohlehydrate = 67,4g kcal = 377 kJ = 1.577,5 Broteinheiten = 5,6	Grießnockerlsuppe ^{ACL} MSC-Knusperfisch ^{AD} laktosefrei mit Erdäpfel-Gurkensalat Eiweiß = 12,3g Fett = 11 Kohlehydrate = 33,1g kcal = 281,7 kJ = 1.178,5 Broteinheiten = 2,4	Vegetarisches Curry mild ^L gluten/laktosefrei mit gedämpftem Reis Lemonjoghurt ^G Eiweiß = 7,7g Fett = 12,1g Kohlehydrate = 57,6g kcal = 374,9 kJ = 1.568,6 Broteinheiten = 4,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Polpetti vom Huhn ^{GACL} mit Erdäpfelpüree ^G und Karottengemüse Apfel Eiweiß = 19,2g Fett = 16g Kohlehydrate = 42,5g kcal = 397,9 kJ = 1.665 Broteinheiten = 3,4	Broccolicremesuppe ^L gluten/laktosefrei Hörnchen-Gemüseaufauf ^{AL} mit Pusztasalat Eiweiß = 9,1g Fett = 21,4g Kohlehydrate = 47,8g kcal = 425,5 kJ = 1.780,3 Broteinheiten = 4	Eintropfsuppe ^{GACL} Bohngulasch mit Wursteinlage ^{GA} dazu Vollkornbrot ^{AFN} Eiweiß = 15,1g Fett = 6,2g Kohlehydrate = 38,3g kcal = 273,2 kJ = 1.143 Broteinheiten = 3,2	Geröstete Knödel mit Ei ^{GAC} dazu Salatmix Orangen-Topfcreme ^G Eiweiß = 20,3g Fett = 23g Kohlehydrate = 38,2g kcal = 444,2 kJ = 1.858,5 Broteinheiten = 3,2	Sternchensuppe ^{AL} Zucchiniplätzchen ^{GAC} dazu Paprika-Rahmdip ^{GA} und Buttererdäpfeln Eiweiß = 11,4g Fett = 19,2g Kohlehydrate = 63,1g kcal = 473,6 kJ = 1.984,5 Broteinheiten = 5,1
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Selleriecremesuppe ^L gluten/laktosefrei Krautfleckerl ^{GACL} dazu roter Rübensalat Eiweiß = 15,7g Fett = 23,4g Kohlehydrate = 33,9g kcal = 411,7 kJ = 1.722,4 Broteinheiten = 2,8	Makkaroni & Cheese ^{GALM} dazu grüner Salat Apfel Eiweiß = 9,1g Fett = 8g Kohlehydrate = 41,2g kcal = 276,8 kJ = 1.158,3 Broteinheiten = 3,4	Eintropfsuppe ^{GACL} Tomaten-Basilikum-Tortellini ^{GAC} mit Spinat-Oberssauc ^{GA} Eiweiß = 10,3g Fett = 25,1g Kohlehydrate = 36,7g kcal = 391,6 kJ = 1.638,5 Broteinheiten = 2,5	Grießnockerlsuppe ^{ACL} Geröstete Knödel mit Ei ^{GAC} dazu Salatmix Eiweiß = 15,5g Fett = 21,4g Kohlehydrate = 33,4g kcal = 388,9 kJ = 1.627,2 Broteinheiten = 2,5	Mildes vegetarisches Curry ^{GA} mit Bio-Naturreis Lemonjoghurt ^G Eiweiß = 8,7g Fett = 14,6g Kohlehydrate = 56,1g kcal = 395,5 kJ = 1.654,6 Broteinheiten = 4,7
breikost	Selleriecremesuppe ^{AGL} Grießkoch ^{AG} und Milch ^G Eiweiß = 15,1g Fett = 15,8g Kohlehydrate = 52,8g kcal = 417,6 kJ = 1.748,4 Broteinheiten = 4,4	Makkaroni & Cheese ^{ACGLM} Vanille-Pudding ^G Eiweiß = 25g Fett = 13,5g Kohlehydrate = 54,3g kcal = 433,1 kJ = 1.813,2 Broteinheiten = 4,5	Hühnerbrust gebraten ^{AG} mit Erdäpfelpüree ^G und Junge Karotten Eiweiß = 22,6g Fett = 10,1g Kohlehydrate = 27,4g kcal = 284,6 kJ = 1.191,7 Broteinheiten = 2,3	Gemüsecremesuppe ^{AGL} Geröstete Knödel mit Ei ^{GAC} Eiweiß = 14,6g Fett = 20,9g Kohlehydrate = 32,3g kcal = 375,7 kJ = 1.572,9 Broteinheiten = 2,7	Feinschmecker Thunfischspiralen ^{ACD} Banane Eiweiß = 12,9g Fett = 10,1g Kohlehydrate = 65,3g kcal = 410,8 kJ = 1.720 Broteinheiten = 5,4
ohne Zusatz von Milch	Krautfleckerl ^{ACL} mit Salatmix Apfelstrudel ^A Eiweiß = 10,8g Fett = 14,7g Kohlehydrate = 73,9g kcal = 478,3 kJ = 2.002,7 Broteinheiten = 6,2	Rindsuppe mit Tarhonya ^{ACFL} Hörnchenaufauf ^{ACGL} mit Gemüse und Pusztasalat Eiweiß = 13,2g Fett = 17,7g Kohlehydrate = 39,9g kcal = 376 kJ = 1.574,4 Broteinheiten = 3,3	Huhn-Süß-Saucer ^{AFO} mit gedämpftem Reis Obst Eiweiß = 17,2g Fett = 2,8g Kohlehydrate = 72g kcal = 386,5 kJ = 1.618,3 Broteinheiten = 6	Grießnockerlsuppe ^{ACL} MSC-Knusperfisch ^{AD} mit Erdäpfelsalat Eiweiß = 17g Fett = 14,9g Kohlehydrate = 41,5g kcal = 369,5 kJ = 1.547,2 Broteinheiten = 3	Putenfrankfurter mit Rösterdäpfel ^A und Paradeiserkraut ^{AL} Banane Eiweiß = 17,7g Fett = 11,8g Kohlehydrate = 62,2g kcal = 435,6 kJ = 1.823,9 Broteinheiten = 5,2

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch & Laktose | H Nüsse (Schalenfrüchte) | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

vegetarisch Schweinefleisch frei von Milch



SPEZIAL-SPEISEPLAN



montag

dienstag

mittwoch

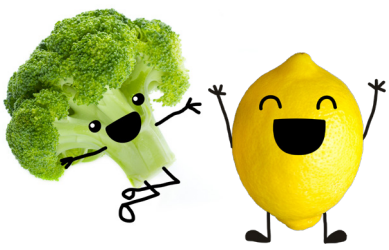
donnerstag

freitag

glutenfrei laktosefrei tagesmenü 2 <small>BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei</small> tagesmenü 3 <small>BE Kennzeichnung vegetarisch</small> breikost ohne Zusatz von Milch	Cevapcici vom Schwein glutenfrei, mit Petersilerdäpfel und Brokkoli Obst der Saison Eiweiß = 34g Fett = 16,7g Kohlehydrate = 44g kcal = 468,2 kJ = 1.958,8 Broteinheiten = 3,7	Vegetarische Reispfanne ^L dazu Chinakohlsalat Mascarpone-Pfirsich-Creme ^G Eiweiß = 7,7g Fett = 15,1g Kohlehydrate = 48,8g kcal = 364,8 kJ = 1.526,4 Broteinheiten = 4,1	Spaghetti glutenfrei ^L mit Tomatensauce ^L Apfel-Zimtjoghurt ^G Eiweiß = 3,6g Fett = 6,6g Kohlehydrate = 84,7g kcal = 419,1 kJ = 1.753,6 Broteinheiten = 7	Karottencremesuppe glutenfrei ^{GL} MSC-Wildlachsschnitte ^D mit Schnittlaucherdäpfel und Tomatenhollandaise ^{GC} Eiweiß = 26,7g Fett = 33,6g Kohlehydrate = 31,4g kcal = 538,8 kJ = 2.254,5 Broteinheiten = 2,6	Klare Gemüsesuppe ^L Rindsgulasch ^L glutenfrei mit Spiralen und Gurkerl Eiweiß = 15,6g Fett = 13,2g Kohlehydrate = 51,7g kcal = 416,8 kJ = 1.744,1 Broteinheiten = 4,3
	Gnocchi mit Tomaten und Rucola ^{AC} in Tomaten-Basilikumsauce ^{AL} Obst Eiweiß = 4,4g Fett = 8,8g Kohlehydrate = 41,2g kcal = 267,7 kJ = 1.120,2 Broteinheiten = 3,4	Falaffelbällchen ^A auf Ratatouillegemüse ^{AL} Schoko-Brownie ^{AHC} laktosefrei Eiweiß = 11,6g Fett = 16,3g Kohlehydrate = 63g kcal = 456,5 kJ = 1.909,9 Broteinheiten = 4	Kohlrabicremesuppe gluten/laktosefrei Süßer Bulgur ^{AO} mit Mandarinen-Orangenragout Eiweiß = 4,5g Fett = 14,6g Kohlehydrate = 60,1g kcal = 414,8 kJ = 1.735,5 Broteinheiten = 5	Klare Gemüsesuppe ^L Putenschinkenknödel ^{ACL} dazu mildes Sauerkraut ^{AL} Eiweiß = 15,4g Fett = 9g Kohlehydrate = 48g kcal = 339,8 kJ = 1.421,6 Broteinheiten = 4	Leberknödelsuppe ^{AL} Rindsgulasch laktosefrei ^{AL} mit Bauernspätzle ^{AC} Gurkerl Eiweiß = 26,3g Fett = 16,9g Kohlehydrate = 50,1g kcal = 484,6 kJ = 2.027,6 Broteinheiten = 3,9
	Pusztalaibchen vom Geflügel ^{GACM} mit Petersilerdäpfeln und Brokkoli Birne Eiweiß = 20,9g Fett = 14g Kohlehydrate = 40,2g kcal = 374 kJ = 1.564,7 Broteinheiten = 3,3	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Tortellini Spinat-Ricotta ^{GAC} mit Käsesauce ^G dazu Chinakohlsalat Eiweiß = 18,3g Fett = 18,8g Kohlehydrate = 61,2g kcal = 492,2 kJ = 2.059,4 Broteinheiten = 4	Wikinger Kichererbsenragout ^L mit Hirse Apfel-Zimtjoghurt ^G Eiweiß = 10g Fett = 10,9g Kohlehydrate = 58,4g kcal = 376,7 kJ = 1.576,2 Broteinheiten = 4,9	Karottencremesuppe ^{GAL} MSC-Wildlachsschnitte ^D mit Schnittlaucherdäpfel und Tomatensauce ^A Eiweiß = 27,5g Fett = 23,5g Kohlehydrate = 36,2g kcal = 471,1 kJ = 1.971,1 Broteinheiten = 3	Leberknödelsuppe ^{AL} Pizza Margherita ^{GA} dazu California Salat Eiweiß = 20,2g Fett = 26,4g Kohlehydrate = 44,8g kcal = 496,7 kJ = 2.078,3 Broteinheiten = 3,4
	Legierte Grießsuppe ^{GAC} Spaghetti Tomaten-Rucola mit Parmesan ^{GA} und Tomaten-Basilikumsauce ^{AL} Eiweiß = 8,9g Fett = 2,6g Kohlehydrate = 47,5g kcal = 252,8 kJ = 1.505,7 Broteinheiten = 4	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Erdäpfelpuffer ^{GA} mit Ratatouillegemüse ^{AL} Eiweiß = 7g Fett = 17,3g Kohlehydrate = 45,5g kcal = 372,2 kJ = 1.557,2 Broteinheiten = 3,8	Pastinakencremesuppe ^L Spiralen Tricolore ^{AC} in Tomatensauce ^A dazu Salatmix Eiweiß = 11,5g Fett = 10g Kohlehydrate = 63,4g kcal = 395,4 kJ = 1.654,3 Broteinheiten = 5,3	Polentalaibchen ^{GA} mit Rahmgemüse ^{GAL} hausgemachtes Apfelmus ^{GAC} Eiweiß = 6,9g Fett = 23,3g Kohlehydrate = 23g kcal = 327,9 kJ = 1.371,8 Broteinheiten = 1,9	Pizza Margherita ^{GA} dazu California Salat Obst Eiweiß = 16g Fett = 23,7g Kohlehydrate = 50,6g kcal = 482,9 kJ = 2.020,5 Broteinheiten = 4,2
	Faschierte Laibchen vom Geflügel ^{AC} mit Buttererdäpfel und Rahmgemüse ^{AGL} Schoko-Pudding ^{FG} Eiweiß = 24,9g Fett = 22,5g Kohlehydrate = 54,5g kcal = 528,5 kJ = 2.212,9 Broteinheiten = 4,5	Tortellini Spinat-Ricotta ^{GAC} mit Käsesauce ^{AGL} Mascarpone-Kakao Creme ^G Eiweiß = 20,7g Fett = 29,2g Kohlehydrate = 60,1g kcal = 589,9 kJ = 2.469,7 Broteinheiten = 3,9	Knoblauchcremesuppe ^{AGL} Makkaroniauflauf ^{ACGL} Eiweiß = 13g Fett = 18,2g Kohlehydrate = 38,9g kcal = 374,3 kJ = 1.567,2 Broteinheiten = 3,2	MSC-Wildlachsschnitte ^D mit Salzerdäpfel und Tomatenhollandaise ^{GC} Bananenjoghurt ^G Eiweiß = 28,9g Fett = 34g Kohlehydrate = 38,1g kcal = 581,1 kJ = 2.433,1 Broteinheiten = 3,2	Lauchcremesuppe ^{AGL} Topfenschmarren ^{ACG} mit Birnenmus Eiweiß = 15,6g Fett = 23,7g Kohlehydrate = 48g kcal = 463,4 kJ = 1.940 Broteinheiten = 4
Mais-Schinkenfleckerl ^{ACF} mit rotem Rübensalat Obst der Saison Eiweiß = 12,5g Fett = 6,9g Kohlehydrate = 55,1g kcal = 338,1 kJ = 1.415,3 Broteinheiten = 4,6	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Holzhackernockerl ^{ACF} mit Pusztasalat Eiweiß = 13,1g Fett = 11,2g Kohlehydrate = 47,4g kcal = 348,4 kJ = 1.458,8 Broteinheiten = 3,9	Knöpfliuppe ^{ACL} Wikinger Kichererbsenragout ^L mit Cous Cous ^A Eiweiß = 10,3g Fett = 5,4g Kohlehydrate = 57,1g kcal = 323 kJ = 1.352,4 Broteinheiten = 4,8	Putenschinkenknödel ^{ACL} dazu mildes Sauerkraut ^{AL} Obst der Saison Eiweiß = 15,4g Fett = 8,9g Kohlehydrate = 59,3g kcal = 385,3 kJ = 1.613,2 Broteinheiten = 4,9	Rindsgulasch ^{AL} mit Bauernspätzle ^{AC} und Gurkerl hausgemachtes Apfelmus ^{GAC} Eiweiß = 22,7g Fett = 14,5g Kohlehydrate = 63,3g kcal = 505,8 kJ = 2.117,5 Broteinheiten = 5,3	

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch & Laktose | H Nüsse (Schalenfrüchte) | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

vegetarisch schweinefleisch frei von Milch



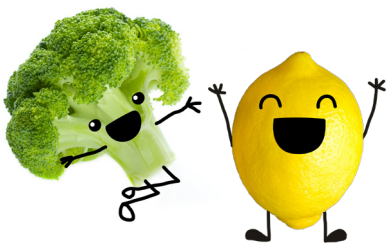
SPEZIAL-SPEISEPLAN



	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
glutenfrei	Broccolicremesuppe ^L glutenfrei Topfenauflauf mit Ananas glutenfrei dazu Mandarinen-Orangenragout Eiweiß = 16,3g Fett = 23,8g Kohlehydrate = 62,8g kcal = 536 kJ = 2.242,5 Broteinheiten = 5,2	Apfel-Selleriesuppe ^{GL} glutenfrei Augsburger mit gedämpftem Reis dazu Orientalischer Salat Eiweiß = 17,4g Fett = 19,4g Kohlehydrate = 46,6g kcal = 433,3 kJ = 1.812,9 Broteinheiten = 3,9	Spaghetti glutenfrei mit Sauce Milanese ^{FL} dazu Salatmix Schwarzes Johannisbeermousse ^G Eiweiß = 6,1g Fett = 16,7g Kohlehydrate = 81,3g kcal = 505,8 kJ = 2.116,2 Broteinheiten = 6,8	Ratatouillegemüse ^L glutenfrei mit Erdäpfelpüree ^G Fruchtjoghurt ^G Eiweiß = 8,2g Fett = 9,3g Kohlehydrate = 38,1g kcal = 274,9 kJ = 1.150,4 Broteinheiten = 3,2	Klare Rindsuppe ^L Soja-Reispfanne „Ungarische Art“ ^F dazu Salat der Saison Eiweiß = 14g Fett = 4,5g Kohlehydrate = 37,2g kcal = 257,9 kJ = 1.079,2 Broteinheiten = 3,1
laktosefrei	Bunter Linsentopf ^{ADLM} mit Erdäpfelknödel ^A Obst Eiweiß = 11,1g Fett = 7,3g Kohlehydrate = 82,5g kcal = 456,6 kJ = 1.910,6 Broteinheiten = 6,9	Gemüsesuppe mit Trhonya ^{AL} Powidltascherl ^{AC} laktosefrei Eiweiß = 11,5g Fett = 8,5g Kohlehydrate = 92,1g kcal = 505,9 kJ = 2.116,7 Broteinheiten = 7,6	Power-Vollkornnudeln ^{FL} mit Sauce Milanese ^{AFL} laktosefrei dazu Salat der Saison Weichselschnitte ^{AC} Eiweiß = 13,3g Fett = 9,9g Kohlehydrate = 68,8g kcal = 426,8 kJ = 1.785,6 Broteinheiten = 5,7	Kohlrabicremesuppe gluten/aktosefrei MCS-Knusperfisch ^{AD} mit Kräuterreis und Dipsauce Eiweiß = 13,6g Fett = 11,1g Kohlehydrate = 62,4g kcal = 407,1 kJ = 1.703,4 Broteinheiten = 5,2	Soja-Reispfanne „Ungarische Art“ ^F dazu Salat der Saison Bananenjoghurt laktosefrei ^G Eiweiß = 16,6g Fett = 10,7g Kohlehydrate = 49,5g kcal = 376 kJ = 1.573,4 Broteinheiten = 4,1
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Klare Rindsuppe ^L Dinkellaibchen ^{GAC} mit Tomatensauce ^A Eiweiß = 10,4g Fett = 9,5g Kohlehydrate = 37g kcal = 218,4 kJ = 1.177,3 Broteinheiten = 6,5	Apfel-Selleriesuppe ^{GAL} Rindsragout „Stroganoff“ ^{GAM} mit Spralen ^A Eiweiß = 21,2g Fett = 16,7g Kohlehydrate = 46,2g kcal = 423,4 kJ = 1.771,6 Broteinheiten = 3,8	Hörnchenaufwurf mit Gemüse ^{GACL} dazu roter Rübensalat Schwarzes Johannisbeermousse ^G Eiweiß = 14,8g Fett = 22,5g Kohlehydrate = 49,2g kcal = 463,5 kJ = 1.939,2 Broteinheiten = 4,1	Kohlrabicremesuppe gluten/aktosefrei MCS-Knusperfisch ^{AD} mit Erdäpfel-Gurkensalat Eiweiß = 15,6g Fett = 14,7g Kohlehydrate = 38,9g kcal = 354,3 kJ = 1.482,3 Broteinheiten = 3,1	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl ^A dazu Krautsalat Obst Eiweiß = 4,7g Fett = 10,4g Kohlehydrate = 40,6g kcal = 280,6 kJ = 1.173,9 Broteinheiten = 3,4
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Linsentopf vegetarisch ^{ALM} mit Serviettenknödel ^{GAC} Clementine Eiweiß = 14,4g Fett = 11,2g Kohlehydrate = 42,6g kcal = 329,3 kJ = 1.377,6 Broteinheiten = 3,5	Apfel-Selleriesuppe ^{GAL} Gebackene Champignons mit gedämpftem Reis dazu Orientalischer Salat Eiweiß = 11,7g Fett = 17,2g Kohlehydrate = 46,8g kcal = 390,1 kJ = 1.632,3 Broteinheiten = 3,9	Frittatensuppe ^{GACL} Gemüstrudel ^{ACL} dazu Knoblauchdip ^{GA} Eiweiß = 11,7g Fett = 24g Kohlehydrate = 36,9g kcal = 411 kJ = 1.719,8 Broteinheiten = 3,2	Ratatouillegemüse ^{AL} mit Erdäpfelschmarrn ^A Himbeerjoghurt ^G Eiweiß = 8,3g Fett = 9,2g Kohlehydrate = 40,1g kcal = 283,7 kJ = 1.187,2 Broteinheiten = 3,3	Schöberlsuppe ^{GACL} Soja-Reispfanne „Ungarische Art“ ^F dazu Salat der Saison Eiweiß = 14,8g Fett = 5,1g Kohlehydrate = 39,1g kcal = 273,7 kJ = 1.145,1 Broteinheiten = 3,2
breikost	Broccolicremesuppe ^{AGL} Topfenaufwurf ^{ACG} dazu Milch ^G Eiweiß = 23,6g Fett = 33g Kohlehydrate = 54,1g kcal = 612,4 kJ = 2.564,19 Broteinheiten = 4,3	Augsburger mit Erdäpfelpüree ^G und Pariserkarotten Limettenmousse ^G Eiweiß = 19,1g Fett = 25,8g Kohlehydrate = 36,9g kcal = 459,7 kJ = 1.924,7 Broteinheiten = 3	Vollkornnudeln ^A mit Spinat-Obersauce ^{AGL} Nougatpudding ^{GH} Eiweiß = 15,9g Fett = 18,1g Kohlehydrate = 71,2g kcal = 491,2 kJ = 2.056,4 Broteinheiten = 5,9	Kohlrabicremesuppe ^{AGL} Frühlingsgemüse ^L mit Erdäpfelknödel ^A Eiweiß = 6,2g Fett = 8,4g Kohlehydrate = 61,8g kcal = 356,8 kJ = 1.494 Broteinheiten = 5,1	Hühnerschnitzel natur ^{AGL} mit Serviettenknödel ^{ACG} Banane Eiweiß = 25,9g Fett = 12,3g Kohlehydrate = 60,6g kcal = 464,4 kJ = 1.944,4 Broteinheiten = 5,1
ohne Zusatz von Milch	Sesamchicken ^{ACFNO} mit gedämpftem Reis und Chinakohlsalat Obst Eiweiß = 20,9g Fett = 14g Kohlehydrate = 68g kcal = 486,2 kJ = 2.035,7 Broteinheiten = 5,7	Vollkornnudeln ^A mit Sauce Bolognese ^A Banane Eiweiß = 17,5g Fett = 10g Kohlehydrate = 80,5g kcal = 493,9 kJ = 2.067,7 Broteinheiten = 6,7	Mediterrane Nudelreissuppe ^{AL} Chickenwing mit Petersilerdäpfel und Dipsauce Eiweiß = 37,2g Fett = 29,9g Kohlehydrate = 33,6g kcal = 555 kJ = 2.323 Broteinheiten = 2,8	Gebackene Fischstäbchen ^{AD} mit gedämpftem Reis und Erbsengemüse Birnenkompott Eiweiß = 23,5g Fett = 13,3g Kohlehydrate = 83,7g kcal = 552,6 kJ = 2.313,5 Broteinheiten = 7	Profiterolsuppe ^{ACL} Eiernockerl ^{AC} mit rotem Rübensalat Eiweiß = 16,7g Fett = 10,4g Kohlehydrate = 49,8g kcal = 365,3 kJ = 1.529,4 Broteinheiten = 4,2

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch & Laktose | H Nüsse (Schalenfrüchte) | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere

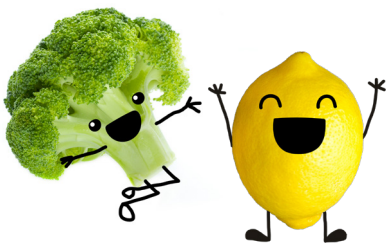
vegetarisch schweinefleisch frei von Milch



SPEZIAL-SPEISEPLAN



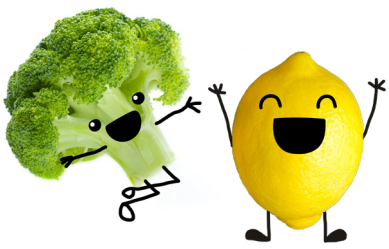
	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
glutenfrei	Putenfrankfurter mit buntem Gartengemüse ^{GHL} und Erdäpfelschmarrn Himbeerjoghurt ^G Eiweiß = 15,3g Fett = 19,5g Kohlehydrate = 36,8g kcal = 390,9 kJ = 1.635,7 Broteinheiten = 3	Paprikacremesuppe ^L gluten/laktosefrei Eierhörnchen ^{GC} dazu Salat der Saison Eiweiß = 9,1g Fett = 13,5g Kohlehydrate = 41,4g kcal = 326 kJ = 1.363,9 Broteinheiten = 3,5	Schweinsbraten ^{SB} mit Petersilerdäpfel dazu Krautsalat Eiweiß = 23,1g Fett = 11,8g Kohlehydrate = 36,2g kcal = 349,7 kJ = 1.463,2 Broteinheiten = 3	Pikantes Gemüsechilli ^L mit gedämpftem Reis Honig-Topfcreme ^G glutenfrei Eiweiß = 20,6g Fett = 6,1g Kohlehydrate = 69,2g kcal = 423,8 kJ = 1.773,3 Broteinheiten = 5,8	Nudelsuppe ^L glutenfrei Lachsrahmsauce ^{GDL} mit Spiralen Eiweiß = 11g Fett = 8,4g Kohlehydrate = 50,8g kcal = 325,2 kJ = 1.360,6 Broteinheiten = 4,2
laktosefrei	Grießsuppe mit Ei ^{ACL} Gemüsetixs ^{ACM} mit Schnittlaucherdäpfel und Dipsauce Eiweiß = 10,8g Fett = 22,5g Kohlehydrate = 71,7g kcal = 544,6 kJ = 2.278,7 Broteinheiten = 9,1	Eiernockerl ^{AC} dazu Salat der Saison Fruchtjoghurt ^G Eiweiß = 17,5g Fett = 15,9g Kohlehydrate = 56,3g kcal = 444,2 kJ = 1.858,5 Broteinheiten = 5,5	Hühnerruggets ^{AC} laktosefrei mit Potato Wedges laktosefrei und Erbsengemüse Obst Eiweiß = 31,7g Fett = 25,7g Kohlehydrate = 72,3g kcal = 657,1 kJ = 2.749,4 Broteinheiten = 6	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^{AL} Pikantes Gemüsechilli ^{AL} mit Ebyl-Perlweizen ^{AL} dazu Salat der Saison Eiweiß = 14,2g Fett = 7,7g Kohlehydrate = 44,9g kcal = 310,9 kJ = 1.300,7 Broteinheiten = 3,7	Paprikacremesuppe ^L gluten/laktosefrei Szegediner Putenkrautfleisch ^{AL} mit Salzerdäpfel Eiweiß = 19,7g Fett = 3,8g Kohlehydrate = 34,2g kcal = 259,1 kJ = 1.084,2 Broteinheiten = 2,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Gartengemüse mit Sonnen- blumenkerne ^H dazu Puten- frankfurter u. Erdäpfelschmarrn ^H Himbeerjoghurt ^G Eiweiß = 20,2g Fett = 18,6g Kohlehydrate = 43,9g kcal = 438,6 kJ = 1.834,9 Broteinheiten = 3,6	Paprikacremesuppe ^L Spinat-Ravioli ^{GAC} mit Tomatensauce ^A dazu Eisbergsalat Eiweiß = 12,1g Fett = 10,3g Kohlehydrate = 62,5g kcal = 399,2 kJ = 1.670,2 Broteinheiten = 5,2	Hühnerruggets ^{AC} mit Erbsengemüse dazu Erdäpfelsalat Clementine Eiweiß = 30,7g Fett = 15,5g Kohlehydrate = 50,2g kcal = 472,2 kJ = 1.975,8 Broteinheiten = 4,2	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^{AL} Pikantes Gemüsechilli ^{AL} mit Ebyl-Perlweizen ^{AL} dazu Salat der Saison Eiweiß = 14,2g Fett = 7,7g Kohlehydrate = 44,9g kcal = 310,9 kJ = 1.300,7 Broteinheiten = 3,7	Backerbsensuppe ^{GACL} Szegediner Putenkrautfleisch ^{AL} mit Salzerdäpfel Eiweiß = 20g Fett = 6,4g Kohlehydrate = 33,9g kcal = 282,5 kJ = 1.181,9 Broteinheiten = 2,8
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Grießsuppe mit Ei ^{ACL} Gartengemüse mit Sonnen- blumenkerne ^H dazu Erdäpfel- schmarrn ^A u. Schnittlauchdip ^{GA} Eiweiß = 14 Fett = 9,6g Kohlehydrate = 37,1g kcal = 303,4 kJ = 1.269,4 Broteinheiten = 3,1	Paprikacremesuppe ^L gluten/laktosefrei Eiernockerl ^{AC} dazu Salat der Saison Eiweiß = 15,9g Fett = 12,7g Kohlehydrate = 47,5g kcal = 372,2 kJ = 1.557,1 Broteinheiten = 4,8	Spaghetti Tomaten-Rucola mit Parmesan ^{GA} dazu Blattsalat Verde Apfel Eiweiß = 8,2g Fett = 6g Kohlehydrate = 45,9g kcal = 274,6 kJ = 1.149,1 Broteinheiten = 3,8	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^{AL} Fisolenulasch ^{GAL} dazu Vollkornbrot ^{AFN} Eiweiß = 8,2g Fett = 3,8g Kohlehydrate = 34,1g kcal = 206,4 kJ = 863,4 Broteinheiten = 2,8	Asiatische Gemüsepfanne ^{AFLN} mit Ebyl-Perlweizen ^{AL} Marmor-Kirschkuchen ^{GAC} Eiweiß = 5,3g Fett = 9,4g Kohlehydrate = 37,3g kcal = 258,1 kJ = 1.079,8 Broteinheiten = 3,1
breikost	Putenleberkäse mit Rahmgemüse ^{AGL} und Buttererdäpfel hausgemachtes Apfelmus Eiweiß = 13,7g Fett = 13g Kohlehydrate = 48g kcal = 368,6 kJ = 1.543,2 Broteinheiten = 4	Ravioli mit Spinat ^{ACG} mit Tomatensauce ^{AL} Bananencreme ^G Eiweiß = 12,3g Fett = 7,5g Kohlehydrate = 69,7g kcal = 403,3 kJ = 1.688,4 Broteinheiten = 5,8	Paprikacremesuppe ^{AGL} Topfnockerl ^{ACG} mit Himbeersaft Eiweiß = 14,8 Fett = 23,4g Kohlehydrate = 59,8g kcal = 509,4 kJ = 2.132,6 Broteinheiten = 5,4	Faschierter Rinderbraten ^{ACL} mit Erdäpfelpüree ^G und Karottengemüse Birnenjoghurt ^G Eiweiß = 19,5g Fett = 20g Kohlehydrate = 46,1g kcal = 446,4 kJ = 1.869 Broteinheiten = 3,4	Gelbe Rübencremesuppe ^{AGL} Lachswürfel in Zitronenrahmsauce ^{ADGL} mit Salzerdäpfel Eiweiß = 17,4g Fett = 14,3g Kohlehydrate = 30,9g kcal = 325,3 kJ = 1.361,8 Broteinheiten = 2,6
ohne Zusatz von Milch	Grießsuppe mit Ei ^{ACL} Gemüsetixs gebacken ^{ACL} mit Schnittlaucherdäpfel und Dipsauce Eiweiß = 10,8 Fett = 22,4g Kohlehydrate = 71,1g kcal = 543,6 kJ = 2.275,8 Broteinheiten = 9,1	Eiernockerl ^{AC} mit Salt der Saison Obst der Saison Eiweiß = 15,4g Fett = 11,2g Kohlehydrate = 55,5g kcal = 389,1 kJ = 1.629 Broteinheiten = 4,6	Hühnerruggets ^{AC} mit Potato Wedges und Erbsengemüse Obst Eiweiß = 31,7g Fett = 25,7g Kohlehydrate = 73,4g kcal = 661,6 kJ = 2.770,1 Broteinheiten = 6,1	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln ^{AL} Chili con Carne ^{AFL} mit gedämpftem Reis Eiweiß = 23,4g Fett = 11,8g Kohlehydrate = 62,6g kcal = 455,1 kJ = 1.905,2 Broteinheiten = 5,2	Asiatische Gemüsepfanne ^{AFLN} mit Eiernudeln ^A Kompott Eiweiß = 8,2g Fett = 3,5g Kohlehydrate = 74,6g kcal = 369,4 kJ = 1.546,6 Broteinheiten = 6,2



SPEZIAL-SPEISEPLAN



	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
glutenfrei	Hühner-Kebapteller mit gedämpftem Reis dazu Gurkensalat Apfel-Zimtjoghurt ^G Eiweiß = 30,3g Fett = 16,9g Kohlehydrate = 50,2g kcal = 480,3 kJ = 2.009,8 Broteinheiten = 4,1	Nudelsuppe ^L glutenfrei Ofenerdäpfel ^F mit Mais und Knoblauidip ^{GA} Eiweiß = 10,8g Fett = 4,2g Kohlehydrate = 46,5g kcal = 275,2 kJ = 1.151,5 Broteinheiten = 3,2	Wikinger Kichererbsen-Ragout ^L ^F mit Karotten dazu Hirse Obst der Saison Eiweiß = 6,7g Fett = 4,1g Kohlehydrate = 52g kcal = 276,5 kJ = 1.156,8 Broteinheiten = 4,2	Karottencremesuppe ^{GL} glutenfrei Dorsch natur ^D mit Tomatensauce ^L und Buttererdäpfel ^G Eiweiß = 24,2g Fett = 9g Kohlehydrate = 45,3g kcal = 364,7 kJ = 1.525,9 Broteinheiten = 3,8	Klare Gemüsesuppe ^L ^F Kokos-Milchreis ^F mit Marillenröster dazu Milch ^G Eiweiß = 8,1g Fett = 7,4g Kohlehydrate = 54g kcal = 321,4 kJ = 1.344,9 Broteinheiten = 3,9
laktosefrei	Vegetarischer Auflauf „Kunterbunt“ ^{ACF} ^F dazu roter Rübensalat Apfeljoghurt ^G Eiweiß = 13,4g Fett = 17,6g Kohlehydrate = 56,4g kcal = 444,3 kJ = 1.859 Broteinheiten = 4,7	Chili con Carne ^{AL} mit gedämpftem Reis Schoko-Brownie ^{AHC} laktosefrei Eiweiß = 25,1g Fett = 17,9g Kohlehydrate = 79,9g kcal = 588,7 kJ = 2.463,1 Broteinheiten = 6,4	Leberknödelsuppe ^{AL} Wikinger Kichererbsen-Ragout ^L ^F mit Hirse Eiweiß = 12g Fett = 8,3g Kohlehydrate = 52,4g kcal = 333,7 kJ = 1.396,4 Broteinheiten = 4,1	Putenschinkenknödel ^{ACL} dazu mildes Sauerkraut ^{AL} Obst der Saison Eiweiß = 15,4g Fett = 9g Kohlehydrate = 59,5g kcal = 386,2 kJ = 1.616,1 Broteinheiten = 5	Maiscremesuppe ^{AL} Kokos-Milchreis ^F laktosefrei mit Marillenröster Eiweiß = 6,6g Fett = 5,4g Kohlehydrate = 51g kcal = 278,1 kJ = 1.163,5 Broteinheiten = 3,7
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Hühner-Kebapteller mit Bio-Naturreis dazu Gurkensalat Apfel-Zimtjoghurt ^G Eiweiß = 31,2g Fett = 19,7g Kohlehydrate = 47,3g kcal = 495,6 kJ = 2.073,7 Broteinheiten = 3,9	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Tomaten-Basilikum-Tortellini ^{GAC} ^F mit Pestosauce ^{GAH} dazu Chinakohlsalat Eiweiß = 8,2g Fett = 28,7g Kohlehydrate = 37,9g kcal = 406 kJ = 1.698,8 Broteinheiten = 2,6	Schwammerlsuppe ^{GAL} Wikinger Kichererbseneintopf ^L ^F mit Cous Cous ^A Eiweiß = 10,8g Fett = 11,9g Kohlehydrate = 55,7g kcal = 376,4 kJ = 1.574,7 Broteinheiten = 4,6	Lachswürfel in Zitronenrahmsauce ^{GADL} und Bandnudeln ^A Obst Eiweiß = 19,7g Fett = 9,7g Kohlehydrate = 50g kcal = 369,1 kJ = 1.544,2 Broteinheiten = 4,2	Legierte Grießsuppe ^{GAC} Kokos-Milchreis ^F mit Marillenröster Eiweiß = 3,7g Fett = 2,6g Kohlehydrate = 49g kcal = 238,8 kJ = 999,3 Broteinheiten = 3,5
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Pastinakencremesuppe ^L Hörnchen mit Gemüsesugo ^{GAL} dazu Salatmix Eiweiß = 8,6 Fett = 13g Kohlehydrate = 49,4g kcal = 330,1 kJ = 1.380,9 Broteinheiten = 4,1	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Gebratener Reis mit Ei und Gemüse ^{ACF} ^F dazu Coleslaw Salat ^{GCM} Eiweiß = 8,6g Fett = 7,9g Kohlehydrate = 53,3g kcal = 322 kJ = 1.347,3 Broteinheiten = 4,2	Schwammerlsuppe ^{GAL} Topfenockerl ^{GAC} mit fruchtigem Erdbeermus Eiweiß = 15,8g Fett = 14,6g Kohlehydrate = 53,3g kcal = 409,9 kJ = 1.715,2 Broteinheiten = 4,8	Cremige Polenta ^{GL} mit Ratatouille ^{AL} Gewürzkuchen ^{GAC} Eiweiß = 9,3g Fett = 16,2g Kohlehydrate = 33,6g kcal = 320 kJ = 1.339 Broteinheiten = 2,7	Pizza Margherita ^{GA} ^F dazu California Salat Obst Eiweiß = 16g Fett = 23,7g Kohlehydrate = 50,6g kcal = 482,9 kJ = 2.020,5 Broteinheiten = 4,2
breikost	Pastinakencremesuppe ^{AGL} Penne ^{AC} mit Gemüsesugo ^{GAL} Eiweiß = 10,9g Fett = 11,6g Kohlehydrate = 59,5g kcal = 375 kJ = 1.569,9 Broteinheiten = 5	Zucchini-auflauf ^{ACG} mit Rahm-Dip ^{AG} Apfel-Zimtjoghurt ^G Eiweiß = 12,4g Fett = 22,7g Kohlehydrate = 31,2g kcal = 383,8 kJ = 1.606,9 Broteinheiten = 2,6	Erdäpfelcremesuppe ^{GL} Grießkoch ^{AG} dazu Milch ^G Eiweiß = 15,1 Fett = 13,1g Kohlehydrate = 57,5g kcal = 413,9 kJ = 1.732,7 Broteinheiten = 4,8	Cremige Polenta ^{GL} mit Kürbisgemüse ^{AGL} Banane Eiweiß = 7,6g Fett = 13,4 Kohlehydrate = 40,8g kcal = 318,3 kJ = 1.332,6 Broteinheiten = 3,4	Kalbsbutterschnitzel ^{ACL} mit Erdäpfelpüree mit Karotten ^G Vanille-Pudding ^G Eiweiß = 22,6g Fett = 24,3g Kohlehydrate = 50,3g kcal = 517,5 kJ = 2.166,5 Broteinheiten = 4,2
ohne Zusatz von Milch	Hühner-Kebapteller mit gedämpftem Reis dazu Gurkensalat Obst Eiweiß = 36 Fett = 15,3g Kohlehydrate = 51,6g kcal = 492,3 kJ = 2.061,3 Broteinheiten = 4,3	Eiermuschelsuppe ^{ACL} Chili con Carne vom Rind ^{AFL} mit Sandwichbrot ^{AF} Eiweiß = 23g Fett = 10,6g Kohlehydrate = 41,5g kcal = 356,5 kJ = 1.492,5 Broteinheiten = 3,5	Aladin's Kichererbseneintopf ^L mit Hirse Apfelmus Eiweiß = 7,7g Fett = 5,8g Kohlehydrate = 61,5g kcal = 334 kJ = 1.398,4 Broteinheiten = 5,1	Putenschinkenknödel ^{ACL} dazu mildes Sauerkraut ^{AL} Obst der Saison Eiweiß = 15,4g Fett = 8,9g Kohlehydrate = 59,3g kcal = 385,3 kJ = 1.613,2 Broteinheiten = 4,9	Legierte Grießsuppe ^{GACL} Rindsgulasch ^{AFL} mit Bauernspätzle ^{AC} und Gurkerl Eiweiß = 23,5g Fett = 14,9g Kohlehydrate = 50,5g kcal = 460 kJ = 1.926,1 Broteinheiten = 4,2



SPEZIAL-SPEISEPLAN



	montag	dienstag	mittwoch	donnerstag	freitag
glutenfrei	Klare Gemüsesuppe ^L ^{AF} Gebratene Hühnerkeule mit Erbsen-Karottengemüse und Milch ^G Eiweiß = 55,3g Fett = 33,1g Kohlehydrate = 60,6g kcal = 768,7 kJ = 3.218,4 Broteinheiten = 5	Hörnchen glutenfrei mit Broccoli-Putenschinkensauce ^{FGL} Obst der Saison Eiweiß = 16,8g Fett = 10,5g Kohlehydrate = 61,7g kcal = 413 kJ = 1.729,3 Broteinheiten = 5,5	Gemüsechili ^L ^F dazu Sandwichbrot Pfirsich-Buttermilch ^G Eiweiß = 23,4g Fett = 16,5g Kohlehydrate = 80,1g kcal = 571 kJ = 2.390,8 Broteinheiten = 6	Karottencremesuppe ^{GL} ^F Kokos-Milchreis ^F mit Himbeersauce Eiweiß = 9,5g Fett = 12,1g Kohlehydrate = 67,9g kcal = 427,7 kJ = 1.790,8 Broteinheiten = 4,4	Kabeljau in Kräuterpanade ^D mit Erdäpfel-Vogersalat Schoko-Pudding ^{FG} Eiweiß = 6,8g Fett = 18,8g Kohlehydrate = 46,3g kcal = 454,9 kJ = 1.904,5 Broteinheiten = 5,6
laktosefrei	Linsentopf ^F mit Putenschinken ^{ADFLM} dazu Vollkornbrot ^{AFN} Erdbeerjoghurt laktosefrei ^G Eiweiß = 19,6g Fett = 9,2g Kohlehydrate = 60,4g kcal = 410,9 kJ = 1.720,4 Broteinheiten = 4,6	Hoki-Fischfilet „Müllerin Art“ ^{AD} mit Petersilerdäpfel und bunter Blattsalat Hausgemachtes Kompott Eiweiß = 28,3g Fett = 8,3g Kohlehydrate = 106,3g kcal = 617,9 kJ = 2.587,2 Broteinheiten = 8,6	Grießnockerlsuppe ^{ACL} ^F ^{AF} Nuss-Bandnudeln ^{ACH} mit hausgemachtem Zwetschkenröster Eiweiß = 16,4g Fett = 14,3g Kohlehydrate = 110,3g kcal = 651,5 kJ = 2.727,8 Broteinheiten = 9,5	Faschierter Rinderbraten ^{ACL} mit Erdäpfelpüree laktosefrei ^G und Erbsen-Karottengemüse Obst der Saison Eiweiß = 27,8g Fett = 22,6g Kohlehydrate = 37,9g kcal = 469,7 kJ = 1.966,5 Broteinheiten = 3,3	Gemüsesuppe mit Tarhonya ^{AL} ^F ^{AF} Power-Vollkornnudeln ^A mit Tomatenragout ^{AL} dazu California Salat Eiweiß = 16,3g Fett = 10,3g Kohlehydrate = 73g kcal = 455,8 kJ = 1.908,5 Broteinheiten = 5,9
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Cremespinat ^{AGL} ^F mit Erdäpfelschmarren ^A und gekochtes Ei ^C Obst der Saison Eiweiß = 15,7g Fett = 19,6g Kohlehydrate = 54,3g kcal = 463,4 kJ = 1.940,2 Broteinheiten = 4,4	Brokkolicremesuppe ^{AGL} Zürcher Geschnetzeltes (Pute) ^{AGL} mit Bandnudeln ^{AC} dazu Salatmix Eiweiß = 34,3g Fett = 23,4g Kohlehydrate = 66g kcal = 619,8 kJ = 2.595,1 Broteinheiten = 5,1	Dorsch gebraten in Tomatensauce ^{ADL} mit Dillerdäpfel Ananas-Kokosjoghurt ^G Eiweiß = 35,6g Fett = 21,1g Kohlehydrate = 63,7g kcal = 596 kJ = 2.495,5 Broteinheiten = 5,3	Nudelsuppe ^{ACL} Gelbes Gemüsecurry ^{AFGL} mit Naturreis und buntem Blattsalat Eiweiß = 7,6g Fett = 6g Kohlehydrate = 42,3g kcal = 258,3 kJ = 1.081,4 Broteinheiten = 3,3	Fisolengulasch ^F mit Putenfrankfurter ^{AGL} dazu Vollkornbrot ^{AFN} Topfkuchen ^{ACG} Eiweiß = 16,9g Fett = 16,8g Kohlehydrate = 48,8g kcal = 420,9 kJ = 1.762,1 Broteinheiten = 3,4
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Buchstabensuppe ^{ACL} ^F Brokkoli-Mandelpuffer ^{ACH} mit Kräuter-Joghurt ^G und bunter Blattsalat Eiweiß = 14,9g Fett = 21,7g Kohlehydrate = 46,4g kcal = 455,4 kJ = 1.906,5 Broteinheiten = 3,9	Vegetarisches Krautfleisch ^{FGL} ^F mit Salzerdäpfel Heidelbeerjoghurt ^G Eiweiß = 15g Fett = 14,1g Kohlehydrate = 58,6g kcal = 435,5 kJ = 1.823,6 Broteinheiten = 4,8	Gemüselasagne ^{ACGL} ^F mit Vogersalat ^O Obst der Saison Eiweiß = 19,1g Fett = 24,4g Kohlehydrate = 73,1g kcal = 596,1 kJ = 2.495,9 Broteinheiten = 6,2	Klare Gemüsesuppe ^L ^F ^{AF} Power-Vollkornnudeln ^A mit veganer Sauce Bolognese ^F dazu Salat der Saison Eiweiß = 19,4g Fett = 12,3g Kohlehydrate = 63g kcal = 448,2 kJ = 1.876,4 Broteinheiten = 5,1	Paprikacremesuppe ^{AGL} Reispfanne-vegetarisch ^L dazu Blattsalat Monaco Eiweiß = 9,1g Fett = 17,5g Kohlehydrate = 59,8g kcal = 436,8 kJ = 1.828,9 Broteinheiten = 4,9
breikost	Tomatencremesuppe ^{AGL} Wildlachsschnitte ^D mit Erdäpfelpüree ^G und Sauce Hollandaise ^{CG} Eiweiß = 28,4g Fett = 34,5g Kohlehydrate = 28g kcal = 540,1 kJ = 2.261,3 Broteinheiten = 2,3	Hühnerbrust gebraten ^{AG} mit Serviettenknödel ^{ACG} und Karottengemüse Apfelmus hausgemacht Eiweiß = 25g Fett = 13,5g Kohlehydrate = 54,3g kcal = 433,1 kJ = 1.813,2 Broteinheiten = 4,5	Gemüsecremesuppe ^{AGL} ^F Grießkoch ^{AG} dazu Milch ^G Eiweiß = 15,2g Fett = 17,5g Kohlehydrate = 54,5g kcal = 440,1 kJ = 1.842,7 Broteinheiten = 4,5	Cremespinat ^{AGL} ^F mit Buttererdäpfel Marillenjoghurt ^G Eiweiß = 8,8g Fett = 19,4g Kohlehydrate = 42,1g kcal = 384 kJ = 1.607,9 Broteinheiten = 3,9	Penne ^{AC} ^F ^{AF} mit Tomatensauce ^{AL} Banane Eiweiß = 11,7g Fett = 4,2g Kohlehydrate = 84 kcal = 431,7 kJ = 1.807,3 Broteinheiten = 7
ohne Zusatz von Milch	Profiterolsuppe ^{ACL} Wildlachsschnitte ^D mit Kräuterdäpfel und Brokkoli Eiweiß = 31,3g Fett = 21,3g Kohlehydrate = 26,6g kcal = 427,4 kJ = 1.789,6 Broteinheiten = 2,2	Gyrosteller vom Huhn mit Reis ^G und Salat der Saison Birnenkompott Eiweiß = 32,2g Fett = 11,7g Kohlehydrate = 55,8g kcal = 460,2 kJ = 1.926,6 Broteinheiten = 4,7	Spaghetti Tomaten-Rucola ^{ACG} ^F mit Tomatenragout ^L und Grüner Salat Eiweiß = 8g Fett = 2,6g Kohlehydrate = 38,3g kcal = 211,8 kJ = 886,7 Broteinheiten = 3,2	Sternchensuppe ^{AL} ^F Gebratener Reis mit Ei und Gemüse ^{ACF} mit frischem Karottensalat Eiweiß = 7,9g Fett = 8,5g Kohlehydrate = 56,3g kcal = 336,7 kJ = 1.409,9 Broteinheiten = 4,7	Putenfrankfurter dazu Frühlingsgemüse ^L und Erdäpfelknocken ^A Obst Eiweiß = 21,4 Fett = 13,7 Kohlehydrate = 84,3 kcal = 554,8 kJ = 2.322,7 Broteinheiten = 7

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Ei | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milch & Laktose | H Nüsse (Schalenfrüchte) | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere | vegetarisch | schweinefleisch | frei von Milch