



Speiseplan

VS - KW 45 / 2020



montag 02.11.2020

dienstag 03.11.2020

mittwoch 04.11.2020

donnerstag 05.11.2020

freitag 06.11.2020

	montag 02.11.2020	dienstag 03.11.2020	mittwoch 04.11.2020	donnerstag 05.11.2020	freitag 06.11.2020
tagesmenü 1	<p>Serbisches Bohnengulasch mit Putenextra AL dazu herzhaftes Dinkelbrot ANP Schokomousse GF</p> <p>Ei = 18.3 / Ft = 23.3 / Kh = 57.5 / kCal = 515.4 / kj = 2156.6 / BE = 4.9</p>	<p>Brokkolicremesuppe GAL MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit gedämpften Reis dazu Tzatziki GCM</p> <p>Ei = 24.2 / Ft = 21.2 / Kh = 85.3 / kCal = 633.8 / kj = 2651.6 / BE = 6.8</p>	<p>Gnocchi A mit Sauce Milanese mit Pute AF dazu Salat der Saison Marmorkuchen GAC</p> <p>Ei = 13 / Ft = 13.7 / Kh = 88.2 / kCal = 538 / kj = 2250.9 / BE = 7.3</p>	<p>Jägerragout vom Rind GAM mit Spätzle "Max & Moritz" AC Obst</p> <p>Ei = 22.7 / Ft = 16.2 / Kh = 57.7 / kCal = 472.2 / kj = 1975.8 / BE = 5.3</p>	<p>Legierte Grießsuppe GAC Cremiger Milchreis mit Birne G dazu Benco</p> <p>Ei = 8.2 / Ft = 8.3 / Kh = 56.8 / kCal = 339.1 / kj = 1418.9 / BE = 4.7</p>
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	<p>Popeye`s Spinat-Ravioli GAC mit Kürbissauce GA dazu Salat der Saison Vollkorn-Birnenkuchen GAHC</p> <p>Ei = 12.8 / Ft = 18.1 / Kh = 66 / kCal = 484.1 / kj = 2025.7 / BE = 5.5</p>	<p>Erdäpfel-Karfiolaufbau GACF mit Schnittlauchdip GA dazu grünen Salat Fruchtjoghurt G</p> <p>Ei = 16.3 / Ft = 25.4 / Kh = 32.5 / kCal = 429.6 / kj = 1797.5 / BE = 2.7</p>	<p>Knoblauchcremesuppe GAL Flaumiger Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster</p> <p>Ei = 13.6 / Ft = 8.5 / Kh = 79.8 / kCal = 457.8 / kj = 1915.6 / BE = 6.3</p>	<p>Eintropfsuppe GACL Krautfleisch vegetarisch GF mit Salzerdäpfel</p> <p>Ei = 9.5 / Ft = 4.4 / Kh = 32 / kCal = 216.2 / kj = 904.4 / BE = 2.6</p>	<p>Esterhazy-Rindsbraten GAM mit Dinkelspiralen AC und Preiselbeeren Obst</p> <p>Ei = 38 / Ft = 12.5 / Kh = 63.3 / kCal = 526.4 / kj = 2202.3 / BE = 5</p>
tagesmenü 3 vegetarisch	<p>Frittatensuppe GACL Asiatische Gemüsepfanne AFN mit Reis</p> <p>Ei = 7.9 / Ft = 4.1 / Kh = 58.9 / kCal = 308.9 / kj = 1292.3 / BE = 4.9</p>	<p>Kürbisstrudel GA mit Kräutercreme GA dazu Bummerlsalat Fruchtjoghurt G</p> <p>Ei = 10 / Ft = 15.4 / Kh = 35.5 / kCal = 328.5 / kj = 1374.4 / BE = 2.9</p>	<p>Polentalaißchen GA mit Ratatouillegemüse AL dazu Salatmix mit roten Rüben Marmorkuchen GAC</p> <p>Ei = 7.8 / Ft = 26.8 / Kh = 44.7 / kCal = 399.3 / kj = 1670.5 / BE = 3.7</p>	<p>Eintropfsuppe GACL Grießschmarrn GAC mit hausgemachtem Beerenröster und Milch G</p> <p>Ei = 17.9 / Ft = 25 / Kh = 97.8 / kCal = 694.4 / kj = 2905.4 / BE = 8.1</p>	<p>Power Hirse- Gemüseauflauf GCL TIPP mit Knoblauchdip GA dazu grüner Salat Obst der Saison</p> <p>Ei = 13.7 / Ft = 16.7 / Kh = 45.6 / kCal = 391.4 / kj = 1637.6 / BE = 3.8</p>
tagesmenü 4	<p>Putenkäsekrainer G mit Potato Wedges Vollkorn-Birnenkuchen GAHC</p> <p>Ei = 20.6 / Ft = 33.5 / Kh = 46.9 / kCal = 578 / kj = 2418.5 / BE = 3.9</p>	<p>G`schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus Obst</p> <p>Ei = 10 / Ft = 7 / Kh = 96 / kCal = 501.7 / kj = 2099.1 / BE = 8</p>	<p>Pizza Bolognese vom Rind GA Marmorkuchen GAC</p> <p>Ei = 20.5 / Ft = 26.5 / Kh = 56.1 / kCal = 549.9 / kj = 2300.7 / BE = 4.7</p>	<p>MSC-Tomaten-Knusperfisch AD mit Petersilerdäpfel Obst</p> <p>Ei = 19.6 / Ft = 19.1 / Kh = 56.8 / kCal = 485.2 / kj = 2030.3 / BE = 4.6</p>	<p>Herzhaftes Gemüsechili A dazu Dreikornbrot GAFN Schoko-Brownie AHC</p> <p>Ei = 18.1 / Ft = 17.6 / Kh = 66.7 / kCal = 504.3 / kj = 2110 / BE = 5.4</p>
jause 1	<p>Kornspitz AF mit Puten Kabanossi und Apfel</p> <p>kcal = 411, E = 12g, F = 24g, KH = 37g, BE = 3,1</p>	<p>Haferflockenbrot AF mit Putenextra und Gurke</p> <p>kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3</p>	<p>Vollkornbrot AFN mit Butter G und Emmentaler G sowie Weintrauben</p> <p>kcal = 365, E = 9g, F = 17g, KH = 43g, BE = 3,6</p>	<p>Sonnenblumenweckerl AF mit Putenleberstreichwurst und Banane</p> <p>kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4</p>	<p>Fladenbrot AF mit Mozzarella G und Tomate</p> <p>kcal = 256, E = 5g, F = 16g, KH = 24, BE = 2</p>
jause 2 vegetarisch	<p>Kornspitz AF mit Butter G und Gouda G laktosefrei sowie ein Apfel</p> <p>kcal = 411, E = 12g, F = 24g, KH = 37g, BE = 3,1</p>	<p>Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Gurke</p> <p>kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3</p>	<p>Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und Weintrauben</p> <p>kcal = 365, E = 9g, F = 17g, KH = 43g, BE = 3,6</p>	<p>Sonnenblumenweckerl AF mit Streichgouda G und Banane</p> <p>kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4</p>	<p>Fladenbrot AF mit laktosefreier Butter G und Tomate</p> <p>kcal = 256, E = 5g, F = 16g, KH = 24, BE = 2</p>



montag 09.11.2020

dienstag 10.11.2020

mittwoch 11.11.2020

donnerstag 12.11.2020

freitag 13.11.2020

tagesmenü 1	Erdäpfelgulasch mit Putenfrankfurter A dazu Vollkornbrot AFN Obst der Saison Ei = 10.7 / Ft = 5.1 / Kh = 55.2 / kCal = 315.8 / kj = 1321.3 / BE = 4.3	Erdäpfelcremesuppe GL Apfelreisaufguss GC mit hausgemachtem Beerenröster und Milch G Ei = 14.6 / Ft = 18.7 / Kh = 85 / kCal = 574.1 / kj = 2402.1 / BE = 7	Paprikahenderl GAL mit Spiralen A dazu Salat der Saison Mandarine Ei = 25 / Ft = 11.3 / Kh = 46.4 / kCal = 393.3 / kj = 1645.5 / BE = 3.9	Gnocchi mit Tomaten und Rucola A an Pestosauce GAH mit Salatmix und Karottenstreifen Schoko-Pudding GF Ei = 13 / Ft = 16.7 / Kh = 81.1 / kCal = 535.3 / kj = 2239.8 / BE = 6.7	Hühnersuppentopf ACL Pizza "al Tonno" GAD dazu Salat der Saison Ei = 22.1 / Ft = 28.4 / Kh = 47.4 / kCal = 534.8 / kj = 2237.6 / BE = 4
	tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Kräftiger Linsentopf ADM dazu Brot AF Apfel-Zimtjoghurt G Ei = 12.7 / Ft = 10.2 / Kh = 44.3 / kCal = 327.5 / kj = 1370.2 / BE = 3.7	Erdäpfelcremesuppe GL Fisch Nuggets in Backteig AD mit Reis und Erbsengemüse M Ei = 16.8 / Ft = 7.5 / Kh = 63.6 / kCal = 397.7 / kj = 1664 / BE = 5.3	Spaghetti A mit Sauce Bolognese vom Rind A dazu Salat der Saison Topfcreme mit Mandarinen G Ei = 22.9 / Ft = 14.7 / Kh = 75.2 / kCal = 533.1 / kj = 2230.6 / BE = 6.3	Paprikacremesuppe GAL Böhmische Powidltascherln AC dazu Milch G Ei = 16.9 / Ft = 21.1 / Kh = 101.5 / kCal = 677.4 / kj = 2834.2 / BE = 8.4
tagesmenü 3 vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu roter Rübensalat Apfel-Zimtjoghurt G Ei = 17.2 / Ft = 21.2 / Kh = 43.2 / kCal = 435.5 / kj = 1822 / BE = 3.6	Erdäpfelcremesuppe GL Karamalisierte Krautfleckerl A dazu Salat der Saison Ei = 9.3 / Ft = 9.9 / Kh = 54.4 / kCal = 347.8 / kj = 1455.2 / BE = 4.5	Polentasuppe GL Gemüseauflauf glutenfrei GC mit Knoblauchdip GA Ei = 14.1 / Ft = 18.6 / Kh = 22.5 / kCal = 318.2 / kj = 1331.3 / BE = 1.8	Cremespinat GA dazu Rösterdäpfel A und ein gekochtes Ei C Vollkorn-Äpfel-Mohnkuchen GAC Ei = 13.4 / Ft = 21.6 / Kh = 51.9 / kCal = 462 / kj = 1932.9 / BE = 4	Gemüsesuppe mit Tarhonya AL Süße Erdäpfelnuudel mit Bröseln GAC mit hausgemachtem Apfelmus und Milch G Ei = 15.2 / Ft = 9.9 / Kh = 111.2 / kCal = 610.3 / kj = 2553.4 / BE = 9.3
tagesmenü 4	Zucchiniplätzchen GAC mit Salzerdäpfel Obst der Saison Ei = 9.1 / Ft = 13.1 / Kh = 65.9 / kCal = 421.2 / kj = 1762.2 / BE = 5.4	Cordonbleu vom Huhn GAC mit Erdäpfelsalat Obst Ei = 19.8 / Ft = 11 / Kh = 42.3 / kCal = 354.7 / kj = 1484.1 / BE = 3.5	Germknödel GAC mit Mohnzucker Mandarine Ei = 15.2 / Ft = 31.3 / Kh = 102.6 / kCal = 764.9 / kj = 3200.4 / BE = 8.5	Matrosenfleisch vom Rind GAL dazu Hörnchen A Vollkorn-Äpfel-Mohnkuchen GAC Ei = 19.9 / Ft = 19.2 / Kh = 60.7 / kCal = 503.7 / kj = 2107.5 / BE = 4.8	Fisolengulasch GA dazu Gewürzbrot AF Krapfen GAC Ei = 8.5 / Ft = 8.3 / Kh = 45.6 / kCal = 292.4 / kj = 1223.6 / BE = 3.8
jause 1	Kürbiskernbrot AF mit Putenextra und eine Birne kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8	Dinkelweckerl AFN mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Zwetschken kcal = 333, E = 7g, F = 8g, KH = 30g, BE = 2,5	Mohnstriezel AF mit Puten Kabanossi und Gurke kcal = 212, E = 4g, F = 14g, KH = 17g, BE = 1,5	Vollkornbrot AFN mit hausgemachtem Thunfischaustrich CDGM und Banane kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 4,4	Meterbrot AF mit Putenleberkäse und Tomate kcal = 293, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2
jause 2 vegetarisch	Kürbiskernbrot AF mit laktosefreier Butter G und Schnittlauch sowie eine Birne kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8	Dinkelweckerl AFN mit hausgemachtem Gemüseaufstrich CGMO und Zwetschken kcal = 333, E = 7g, F = 8g, KH = 30g, BE = 2,5	Mohnstriezel AF mit laktosefreier Butter G und Gurke kcal = 212, E = 4g, F = 14g, KH = 17g, BE = 1,5	Vollkornbrot AFN mit Butter G und Edamer laktosefrei G sowie eine Banane kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 4,4	Meterbrot AF mit hausgemachtem Liptaueraufstrich GM sowie Tomate kcal = 293, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2

montag 16.11.2020

dienstag 17.11.2020

mittwoch 18.11.2020

donnerstag 19.11.2020

freitag 20.11.2020

tagesmenü 1	Gebratene Hühnerbrust GA an Letschogemüse A mit Reis Vanille-Topfcreme G	Gemüselasagne GACL dazu Salatmix mit roten Rüben Obst der Saison	Backerbsensuppe GACL MSC-Seelachs im Backteig GACD dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat GCM	Brokkoli-Käsesuppe G Flaumige Zwetschknödel GAC dazu Milch G	Schweinsragout GAL mit Petersilerdäpfel Obst der Saison
	Ei = 29.8 / Ft = 12.5 / Kh = 62.5 / kCal = 489 / kj = 2045.9 / BE = 5.2	Ei = 14.1 / Ft = 21.9 / Kh = 58.1 / kCal = 491.7 / kj = 2057.1 / BE = 4.8	Ei = 19.2 / Ft = 25.1 / Kh = 41.9 / kCal = 475.9 / kj = 1991.3 / BE = 3.2	Ei = 21.6 / Ft = 20.7 / Kh = 95.4 / kCal = 663.6 / kj = 2776.6 / BE = 6	Ei = 14.8 / Ft = 13.8 / Kh = 39.4 / kCal = 345.3 / kj = 1444.7 / BE = 3.3
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Fleischhörnchen vom Rind A dazu roter Rübensalat Vanille-Topfcreme G	Waldviertler Grießsuppe GAL Gebratene, süße Schupfnudeln GAC mit Marillenröster dazu Milch G	Gelbes Gemüsecurry GAF mit Reis dazu Salat der Saison Obst	Gefüllter Paprika "Ungarische Art" vom Rind GC mit Salzerdäpfel dazu Tomatensauce A Vollkorn-Ananaskuchen GAC	Kräutercremesuppe GAL MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit Reis dazu Mais-Paprikasalat
	Ei = 24.7 / Ft = 14 / Kh = 50.2 / kCal = 431.6 / kj = 1805.7 / BE = 4.2	Ei = 13.9 / Ft = 9.6 / Kh = 83.2 / kCal = 489.6 / kj = 2048.5 / BE = 7	Ei = 6.3 / Ft = 8.6 / Kh = 60.1 / kCal = 348 / kj = 1456.2 / BE = 5	Ei = 6.3 / Ft = 8.6 / Kh = 60.1 / kCal = 348 / kj = 1456.2 / BE = 5	Ei = 22.2 / Ft = 10.8 / Kh = 84.9 / kCal = 528.5 / kj = 2211.3 / BE = 7
tagesmenü 3 vegetarisch	Überbackene Ricotta-Spinat- Canneloni GACL dazu grüner Salat Obst der Saison	Brokkoli-Käselaiachen GAC mit Salzerdäpfel und Tomatendip Mohnschnitte GAC	Backerbsensuppe GACL Penne AC mit Gemüsesauce AL dazu Blattsalat Verde	Couscous mit Karfiol und Tofu AFF dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing GCM Obst der Saison	Kräutercremesuppe GAL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Milch G
	Ei = 11.3 / Ft = 12.3 / Kh = 52.2 / kCal = 327.9 / kj = 1372.1 / BE = 5.7	Ei = 11.6 / Ft = 21.7 / Kh = 69.5 / kCal = 531 / kj = 2221.6 / BE = 5.3	Ei = 15.2 / Ft = 13.3 / Kh = 83.9 / kCal = 522.4 / kj = 2185.6 / BE = 6.9	Ei = 13.8 / Ft = 14.4 / Kh = 49.3 / kCal = 388.3 / kj = 1624.6 / BE = 4.1	Ei = 15 / Ft = 16.9 / Kh = 52.7 / kCal = 427.3 / kj = 1787.8 / BE = 4.4
tagesmenü 4	Flaumiger Topfenschmarrn GAC mit Pflirsichmus Obst	Chickenwings mit Reis Mohnschnitte GAC	Überbackene Putenschinkenfleckerl GACF Obst	Serbisches Bohnengulasch A dazu Sandwichbrot AF Vollkorn-Ananaskuchen GAC	Pizza Margherita GA Obst
	Ei = 14.5 / Ft = 17.1 / Kh = 57.2 / kCal = 440.6 / kj = 1843.4 / BE = 4.8	Ei = 32.2 / Ft = 38.6 / Kh = 54.2 / kCal = 694.3 / kj = 2904.8 / BE = 4	Ei = 16.8 / Ft = 16.8 / Kh = 46.4 / kCal = 407.4 / kj = 1704.5 / BE = 3.9	Ei = 12.4 / Ft = 10.6 / Kh = 54.4 / kCal = 366.1 / kj = 1531.8 / BE = 4.5	Ei = 15.8 / Ft = 20.7 / Kh = 50.7 / kCal = 455.1 / kj = 1904 / BE = 4.2
jause 1	Vollkornbrot AFN mit Tilsiter laktosefrei G dazu eine Birne	Semmel A mit Puten Kabanossi und Weintrauben	Haferflockenbrot AF mit Putenextra und Banane	Kornspitz AF mit laktosefreier Butter G und Gurke	Grahamweckerl A mit Putensalami und Essiggurkerl
	kcal = 339, E = 9g, F = 17g, KH = 38g, BE = 3,2	kcal = 256, E = 5g, F = 8g, KH = 39g, BE = 3,3	kcal = 329, E = 12g, F = 6g, KH = 55g, BE = 4,5	kcal = 221, E = 7g, F = 10g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 407, E = 13g, F = 32g, KH = 17, BE = 1,4
jause 2 vegetarisch	Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und eine Birne	Semmel A mit hausgemachtem Zucchini-aufstrich CGM und Weintrauben	Haferflockenbrot AF mit hausgemachtem Kräuteraufstrich AFG und eine Banane	Kornspitz AF mit Eckerkäse G und Gurke	Grahamweckerl A mit Butter G und Gouda G laktosefrei sowie Essiggurkerl
	kcal = 339, E = 9g, F = 17g, KH = 38g, BE = 3,2	kcal = 256, E = 5g, F = 8g, KH = 39g, BE = 3,3	kcal = 329, E = 12g, F = 6g, KH = 55g, BE = 4,5	kcal = 221, E = 7g, F = 10g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 407, E = 13g, F = 32g, KH = 17, BE = 1,4



montag 23.11.2020

dienstag 24.11.2020

mittwoch 25.11.2020

donnerstag 26.11.2020

freitag 27.11.2020

tages- menü 1	Gemüserahmlinsen GADLM mit Salzerdäpfel dazu Salat der Saison Bratapfelmus Ei = 9.5 / Ft = 7.2 / Kh = 48.5 / kCal = 306.7 / kj = 1283.2 / BE = 4	Frittatensuppe GACL Dorsch gebraten in Tomatensauce AD Gemüse-Perlweizen GA Ei = 26.2 / Ft = 7.8 / Kh = 29.5 / kCal = 297.3 / kj = 1244.1 / BE = 2.3	Champignonsauce GA mit Semmelknödel GAC dazu Salat der Saison Obst Ei = 12.1 / Ft = 20.9 / Kh = 62.1 / kCal = 488.7 / kj = 2044.8 / BE = 5.1	Mediterrane Huhn-Nudlereissuppe ACL Cremiger Milchreis G dazu Benco und Milch G Ei = 20 / Ft = 14.1 / Kh = 67.3 / kCal = 481.7 / kj = 2015.5 / BE = 5.6	Rindsragout "Stroganoff" GAM mit Dinkelspiralen AC Mandarine Ei = 21.4 / Ft = 14 / Kh = 44.1 / kCal = 397.4 / kj = 1662.7 / BE = 3.4
	Rindsuppe mit Tarhonya AL Spaghetti A mit Sauce Carbonara mit Pute GAF dazu grüner Salat Ei = 17.5 / Ft = 10.7 / Kh = 69.6 / kCal = 449 / kj = 1878.5 / BE = 5.8	Putenschinkenknödel ACL mit Sauerkraut A und Bratensaft AL Pfirsich-Buttermilch G Ei = 19.5 / Ft = 20 / Kh = 68.5 / kCal = 538.2 / kj = 2251.9 / BE = 5.7	G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen GA dazu Rösterdäpfel A und Putenfrankfurter Zwetschkenucken GAC Ei = 27.9 / Ft = 10.8 / Kh = 88.5 / kCal = 418.9 / kj = 1752.8 / BE = 3.9	MSC-Knusperfisch gebacken AD mit Kräuterdäpfel und Brokkoli dazu bunter Blattsalat Obst der Saison G Ei = 27.9 / Ft = 10.8 / Kh = 88.5 / kCal = 459.2 / kj = 1921.1 / BE = 4.8	Brokkolicremesuppe GAL Grießauflauf mit Früchte GAHC und Milch G Ei = 17.9 / Ft = 17.8 / Kh = 64 / kCal = 492.7 / kj = 2061.5 / BE = 5
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Gemüsesuppe mit Tarhonya AL Topfenpalatschinken GAC mit Vanillesauce G und Milch G Ei = 22.1 / Ft = 32.5 / Kh = 85.4 / kCal = 725 / kj = 3033.3 / BE = 7.1	Spiralen A mit veganer Bolognese FL dazu California Salat Obst der Saison Ei = 17.4 / Ft = 10.9 / Kh = 66.4 / kCal = 445.2 / kj = 1862.7 / BE = 5.5	Gelbe Rübencremesuppe GAL Erdäpfel-Karfiolaufwurf GACF mit Tomaten-Basilikumsauce AL und Blattsalat Verde Ei = 13 / Ft = 26.8 / Kh = 33.7 / kCal = 431.9 / kj = 1807.2 / BE = 2.7	Eiernockerl AC dazu roter Rübensalat Kokos-Schokokuchen GAC Ei = 18.8 / Ft = 22 / Kh = 65.2 / kCal = 539.6 / kj = 2257.5 / BE = 6.1	Vegetarische Reispfanne L dazu Karotten-Krautsalat Mandarine Ei = 5.4 / Ft = 4.9 / Kh = 51.5 / kCal = 277.8 / kj = 1162.3 / BE = 4.2
tages- menü 3 vegetarisch	Gnocchetti A mit Gemüsesugo GAL Obst der Saison Ei = 10.5 / Ft = 4.4 / Kh = 75.3 / kCal = 388.2 / kj = 1624.1 / BE = 6.3	G'schupfte Mohnnudeln GAC mit hausgemachtem Apfelmus Obst Ei = 10 / Ft = 7 / Kh = 96 / kCal = 501.7 / kj = 2099.1 / BE = 8	Gebackene Hühnerbrust ACF dazu Erdäpfelsalat mit Jagonaise GCM Zwetschkenucken GAC Ei = 23.7 / Ft = 27.8 / Kh = 59.3 / kCal = 587.4 / kj = 2457.5 / BE = 4.9	Putenleberkäse mit Erdäpfelpüree und Gurkerl Kokos-Schokokuchen GAC Ei = 26.2 / Ft = 31.1 / Kh = 51 / kCal = 619.2 / kj = 2590.9 / BE = 4.2	Popeye-Spinatknödel GAC dazu Jägersauce mit Pute GF Obst Ei = 23.6 / Ft = 25 / Kh = 90.5 / kCal = 696 / kj = 2912.2 / BE = 6.8
tages- menü 4	Ur-Spitz AF mit Putenschinken und ein Apfel kcal = 240, E = 7g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	Meterbrot AF mit Putenextra und eine Banane kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	Roggenbrot AF mit Putensalami und Tomaten kcal = 466, E = 15g, F = 24g, KH = 47g, BE = 3,9	Wachauerlaibchen AF mit laktosefreier Butter G und eine Birne kcal = 236, E = 7g, F = 9g, KH = 31g, BE = 2,6	Mischbrot AF mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7
jause 1	Ur-Spitz AF mit hausgemachtem Gervais G und Apfel kcal = 240, E = 7g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	Meterbrot AF mit laktosefreier Butter G und Schnittlauch und eine Banane kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	Roggenbrot AF mit Butter G und Gouda G laktosefrei und Tomaten kcal = 466, E = 15g, F = 24g, KH = 47g, BE = 3,9	Wachauerlaibchen AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und eine Birne kcal = 236, E = 7g, F = 9g, KH = 31g, BE = 2,6	Mischbrot AF mit Butter und Edamer laktosefrei G dazu Kohlrabischeiben kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7
jause 2 vegetarisch					



montag 30.11.2020

dienstag 01.12.2020

mittwoch 02.12.2020

donnerstag 03.12.2020

freitag 04.12.2020

tagesmenü 1	Specklinsen vom Schwein ADM mit Serviettenknödel GAC Orangenjoghurt mit Schokoperls GAF	Putenreisfleisch dazu Eisbergsalat Obst der Saison	Spinat-Ravioli GAC mit Tomatensauce A dazu Salat der Saison Topfcreme mit Ananas G	Lauchcremesuppe GAL MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" AD mit Petersilerdäpfel und Erbsen-Karottengemüse M	Reisauflauf mit Schoko GC und Beersauce dazu Milch G Mandarine
	Ei = 18.1 / Ft = 17.9 / Kh = 48.1 / kCal = 426.7 / kj = 1785.5 / BE = 4	Ei = 19.8 / Ft = 6.8 / Kh = 40.1 / kCal = 304.8 / kj = 1275.4 / BE = 3.3	Ei = 17 / Ft = 10.4 / Kh = 68.7 / kCal = 444.6 / kj = 1860.3 / BE = 5.7	Ei = 25.9 / Ft = 16.8 / Kh = 58.4 / kCal = 490 / kj = 2050.4 / BE = 4.8	Ei = 16.2 / Ft = 23.7 / Kh = 85.9 / kCal = 629.7 / kj = 2634.7 / BE = 7.2
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Waldviertler Grießsuppe GAL MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit Reis dazu Karottensalat	Chili sin Carne F dazu Vollkornbrot AFN Krapfen GAC	Putenbratwurst M mit Kochsalat mit Erbsen GA und Salzerdäpfel Topfcreme mit Ananas G	Lauchcremesuppe GAL Flaumige Topfenknödel GAC mit Weichselragout und Milch G	Spiralen A mit Sauce Bolognese vom Rind A dazu California Salat Nikolo, Mandarine G
	Ei = 21.6 / Ft = 10.7 / Kh = 86.7 / kCal = 532.7 / kj = 2228.7 / BE = 7.2	Ei = 19.8 / Ft = 16.7 / Kh = 52.7 / kCal = 447.3 / kj = 1871.7 / BE = 4.1	Ei = 25.3 / Ft = 25.4 / Kh = 40.8 / kCal = 499 / kj = 2088 / BE = 3.4	Ei = 25.2 / Ft = 25 / Kh = 81.5 / kCal = 657.4 / kj = 2750.5 / BE = 6.8	Ei = 17.4 / Ft = 15.7 / Kh = 68.8 / kCal = 493.8 / kj = 2066.2 / BE = 5.7
tagesmenü 3 vegetarisch	Waldviertler Grießsuppe GAL Gebackene Champignons AC mit Salzerdäpfel und Knoblauchdip GA	Backerbsensuppe GACIL Germknödel GAC mit Mohnzucker und Milch G	Herzhaftes Erdäpfelgulasch A mit Haferflockenbrot AF Obst	Spaghetti A mit Brokkoli-Käsesauce GA dazu grüner Salat Vanille mousse G	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl A dazu Krautsalat Nikolo, Mandarine G
	Ei = 14.7 / Ft = 14.3 / Kh = 28.6 / kCal = 305.3 / kj = 1277.2 / BE = 2.3	Ei = 21 / Ft = 40.5 / Kh = 109.6 / kCal = 897.3 / kj = 3754.2 / BE = 9.1	Ei = 6.6 / Ft = 3 / Kh = 52.8 / kCal = 270.7 / kj = 1132.5 / BE = 4.4	Ei = 15.9 / Ft = 24.2 / Kh = 67.9 / kCal = 555.4 / kj = 2323.9 / BE = 5.8	Ei = 5.7 / Ft = 13.4 / Kh = 40.1 / kCal = 311.6 / kj = 1303.8 / BE = 3.3
tagesmenü 4	Cremespinat GA dazu Erdäpfelschmarrn A und ein gekochtes Ei C Obst der Saison	Pizza Cardinale GAF Krapfen GAC	Grießschmarrn GAC mit hausgemachtem Apfelmus Obst	Spinat-Reisauflauf mit Putenschinken GCFL Vollkorn-Apfel-Streuselkuchen GAC	Teigmascherl AC an Pestosauce GAH Nikolo, Mandarine G
	Ei = 11.3 / Ft = 12.8 / Kh = 43.7 / kCal = 341.4 / kj = 1428.4 / BE = 3.6	Ei = 25.2 / Ft = 23.2 / Kh = 57.2 / kCal = 539.6 / kj = 2257.8 / BE = 4.8	Ei = 11.4 / Ft = 19 / Kh = 100.4 / kCal = 623.3 / kj = 2608.1 / BE = 8.4	Ei = 23.2 / Ft = 32.2 / Kh = 43.6 / kCal = 558.1 / kj = 2335 / BE = 3.6	Ei = 11.8 / Ft = 12.5 / Kh = 63.1 / kCal = 421.1 / kj = 1761.8 / BE = 5.2
jause 1	Dinkelweckerl AFN mit Puten Kabanossi und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Putenleberkäse und Tomate	Meterbrot AF mit Putenextra und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit hausgemachtem Thunfischaufstrich CDGM und eine Banane	Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und ein Apfel
	kcal = 295, E = 8g, F = 9g, KH = 20g, BE = 1,7	kcal = 402, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 314, E = 12g, F = 11g, KH = 41, BE = 3,4
jause 2 vegetarisch	Dinkelweckerl AFN mit hausgemachtem Liptauer GM und Essiggurkerl	Mischbrot AF mit Butter und Edamer G laktosefrei dazu Tomaten	Meterbrot AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Gurke	Wachauerlaibchen AF mit Butter und Edamer G laktosefrei sowie eine Banane	Vollkornbrot AFN mit hausgemachtem Gervais G und ein Apfel
	kcal = 295, E = 8g, F = 9g, KH = 20g, BE = 1,7	kcal = 402, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 314, E = 12g, F = 11g, KH = 41, BE = 3,4



montag 07.12.2020

dienstag 08.12.2020

mittwoch 09.12.2020

donnerstag 10.12.2020

freitag 11.12.2020

	montag 07.12.2020	dienstag 08.12.2020	mittwoch 09.12.2020	donnerstag 10.12.2020	freitag 11.12.2020
tagesmenü 1	<p>Kalbsragout mit Wurzelsauce AL </p> <p>dazu Gnocchi A</p> <p>Topfencreme mit Mandarinen G</p> <p>Ei = 26.3 / Ft = 7.8 / Kh = 64.8 / kCal = 444 / kj = 1857.8 / BE = 5.4</p>		<p>Bohnengulasch mit Putenfrankfurter GA </p> <p>dazu Vollkornbrot AFV</p> <p>Lebkuchenpudding G</p> <p>Ei = 17.7 / Ft = 8.8 / Kh = 59.6 / kCal = 392.8 / kj = 1643.3 / BE = 4.7</p>	<p>Tomatencremesuppe GA</p> <p>Gebackene MSC-Fischstäbchen AD</p> <p>mit Erdäpfeln</p> <p>und Kräutercreme GA</p> <p>Ei = 23.5 / Ft = 19.1 / Kh = 48.6 / kCal = 465.2 / kj = 1946.6 / BE = 4</p>	<p>Apfel-Selleriesuppe GAL</p> <p>Grießflammerienockerl gebrüselst GACP </p> <p>mit Pfirsichmus</p> <p>dazu Milch G</p> <p>Ei = 11.4 / Ft = 21.8 / Kh = 54.2 / kCal = 459.6 / kj = 1923.2 / BE = 4.5</p>
tagesmenü 2 <small>schweinefleischfrei</small>	<p>Eiermuschelsuppe AL</p> <p>MSC-Alaska Seelachs gebacken AD</p> <p>mit Gemüsereis</p> <p>und Tomatendip</p> <p>Ei = 26.6 / Ft = 14.8 / Kh = 77.8 / kCal = 557.5 / kj = 2332.5 / BE = 6.4</p>		<p>Brokkolicremesuppe GAL</p> <p>Grießkoch nach Oma's Art GA </p> <p>mit Benco</p> <p>dazu Milch G</p> <p>Ei = 17.9 / Ft = 17.8 / Kh = 67 / kCal = 506.3 / kj = 2118.5 / BE = 5.3</p>	<p>Brokkoli-Käselaißchen GAC </p> <p>mit Thymianerdäpfel</p> <p>dazu California Salat</p> <p>Beerenjoghurt G</p> <p>Ei = 11.4 / Ft = 23.2 / Kh = 56.1 / kCal = 489 / kj = 2045.9 / BE = 4.7</p>	<p>Champignonschnitzel vom Huhn A </p> <p>mit Erdäpfelnockerl A</p> <p>dazu Salat der Saison</p> <p>Obst</p> <p>Ei = 26.9 / Ft = 11 / Kh = 82.7 / kCal = 545.7 / kj = 2283.3 / BE = 6.9</p>
tagesmenü 3 <small>vegetarisch</small>	<p>Mascherlnudeln A</p> <p>mit Tomatenragout L</p> <p>dazu Eisbergsalat</p> <p>Obst der Saison</p> <p>Ei = 9.6 / Ft = 6.7 / Kh = 65.1 / kCal = 364.8 / kj = 1526.3 / BE = 5.4</p>		<p>Gartenlasagne GACL</p> <p>dazu Salat der Saison</p> <p>Obst</p> <p>Ei = 11.8 / Ft = 16.4 / Kh = 51.5 / kCal = 406.5 / kj = 1700.8 / BE = 4.3</p>	<p>Tomatencremesuppe GA</p> <p>Gefüllte Buchteln GAC </p> <p>mit Vanillesauce G</p> <p>dazu Milch G</p> <p>Ei = 19.4 / Ft = 23.8 / Kh = 104.8 / kCal = 717 / kj = 3000.1 / BE = 8.7</p>	<p>Erdäpfeltaschen mit Tomaten & Mozzarellafülle G</p> <p>mit Salzerdäpfel</p> <p>dazu grüner Salat</p> <p>Schoko-Pudding GF</p> <p>Ei = 9.9 / Ft = 29.8 / Kh = 61.9 / kCal = 390.8 / kj = 1638.3 / BE = 5.1</p>
tagesmenü 4	<p>Flaumige Zwetschenknödel GAC </p> <p>dazu Milch G</p> <p>Obst</p> <p>Ei = 16.9 / Ft = 11.6 / Kh = 106.1 / kCal = 607.6 / kj = 2542.3 / BE = 7</p>		<p>Überbackene Putenschinkenfleckerl GACF </p> <p>Schokomuffin GAC</p> <p>Ei = 18.6 / Ft = 32.9 / Kh = 63.3 / kCal = 625 / kj = 2615.1 / BE = 4.4</p>	<p>Rindsragout "Stroganoff" GAM </p> <p>mit Spätzle "Max & Moritz" AC</p> <p>Obst</p> <p>Ei = 23.2 / Ft = 17 / Kh = 57.2 / kCal = 480.4 / kj = 2010.1 / BE = 5.3</p>	<p>Pizza Margherita GA </p> <p>Vollkorn-Kürbiskuchen GAHC</p> <p>Ei = 18.1 / Ft = 31.4 / Kh = 52.2 / kCal = 565 / kj = 2364.1 / BE = 4.3</p>
jause 1	<p>Meterbrot AF mit Putenextra und Tomate</p> <p>kcal = 257, E = 4g, F = 16g, KH = 24g, BE = 2</p>		<p>Kornspitz AF mit Putenschinken und Banane</p> <p>kcal = 315, E = 8g, F = 9g, KH = 50g, BE = 4,2</p>	<p>Mischbrot AF mit Putensalami und Gurke</p> <p>kcal = 400, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7</p>	<p>Meterbrot AF mit hausgemachtem Gervais G sowie ein Apfel</p> <p>kcal = 284, E = 4g, F = 13g, KH = 37, BE = 3</p>
jause 2 <small>vegetarisch</small>	<p>Meterbrot AF mit Butter G und Tomate</p> <p>kcal = 257, E = 4g, F = 16g, KH = 24g, BE = 2</p>		<p>Kornspitz AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Banane</p> <p>kcal = 315, E = 8g, F = 9g, KH = 50g, BE = 4,2</p>	<p>Mischbrot AF mit Butter G und Gouda G laktosefrei dazu Gurke</p> <p>kcal = 400, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7</p>	<p>Meterbrot AF mit laktosefreier Butter G Schnittlauch sowie ein Apfel</p> <p>kcal = 284, E = 4g, F = 13g, KH = 37, BE = 3</p>

montag 14.12.2020

dienstag 15.12.2020

mittwoch 16.12.2020

donnerstag 17.12.2020

freitag 18.12.2020

tagesmenü 1	Eiernockerl AC dazu roter Rübensalat Stracciatellakuchen GAC	Zucchini-Cremesuppe GAL Lachswürfel in Zitronenrahmsauce GADL mit Petersilerdäpfel dazu Salat der Saison	Eiermuschelsuppe AL Züricher Putengeschnetzeltes GAL mit Buttereis	Kürbis-Faläffel GA dazu Avocadodip GA und Kräuterdäpfel Birnenkompott	Chili Con Carne vom Rind A mit Reis Obst
	Ei = 18.4 / Ft = 25.7 / Kh = 72.3 / kCal = 598.5 / kj = 2504 / BE = 5.9	Ei = 18.7 / Ft = 15.7 / Kh = 31 / kCal = 344 / kj = 1439.1 / BE = 2.5	Ei = 21.5 / Ft = 8.3 / Kh = 53.5 / kCal = 377.6 / kj = 1580 / BE = 4.4	Ei = 8.1 / Ft = 11.5 / Kh = 51.9 / kCal = 360.7 / kj = 1509.3 / BE = 4.3	Ei = 22.5 / Ft = 11.6 / Kh = 69.3 / kCal = 476.4 / kj = 1993.3 / BE = 5.7
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Petersilcremesuppe GAL Gnocchetti A mit Zucchini-Mais Sauce GA dazu Bummerlsalat	Asiagemüse mit Rindfleisch AFN mit gedämpften Reis Fruchttopfencreme G	Tomaten-Basilikum-Tortellini GAC an Pestosauce GAH dazu California Salat Obst	Pizza "al Tonno" GAD dazu grüner Salat Birnenkompott	Gemüsesuppe mit Tarhonya AL Marillenpalatschinken GAC dazu Milch G
	Ei = 12.9 / Ft = 14.4 / Kh = 68.8 / kCal = 460.5 / kj = 1926.5 / BE = 5.7	Ei = 20.4 / Ft = 12.9 / Kh = 61.4 / kCal = 449.7 / kj = 1881.7 / BE = 5.1	Ei = 12.4 / Ft = 16.5 / Kh = 55.8 / kCal = 543.2 / kj = 2272.6 / BE = 4.6	Ei = 18.7 / Ft = 25.2 / Kh = 58 / kCal = 534.2 / kj = 2235.2 / BE = 4.8	Ei = 15.8 / Ft = 22.2 / Kh = 88.3 / kCal = 625.3 / kj = 2616.2 / BE = 7.3
tagesmenü 3 vegetarisch	Petersilcremesuppe GAL Cremiger Milchreis mit Apfel G und Milch G	Bohnen-Gulasch vegetarisch GA dazu Meterbrot AF Obst	Eiermuschelsuppe AL Brokkoli-Käse-Laibchen GAC mit Schnittlaucherdäpfel dazu Kräuter-Joghurtdip GA	Käsespätzle GAC dazu grüner Salat Vanille-Pudding G	Cremespinat GA dazu Rösterdäpfel A und ein gekochtes Ei C Obst
	Ei = 13.1 / Ft = 17.6 / Kh = 58.2 / kCal = 448 / kj = 1874.6 / BE = 4.8	Ei = 14.4 / Ft = 3.4 / Kh = 57.1 / kCal = 322 / kj = 1347.1 / BE = 4.7	Ei = 11.4 / Ft = 19 / Kh = 55 / kCal = 445.6 / kj = 1864.3 / BE = 4.5	Ei = 19.6 / Ft = 18.6 / Kh = 62.1 / kCal = 499.6 / kj = 2090.3 / BE = 6	Ei = 11.3 / Ft = 12.8 / Kh = 43.8 / kCal = 341.7 / kj = 1429.6 / BE = 3.6
tagesmenü 4	Cordonbleu vom Huhn GAC dazu Erdäpfelsalat mit Gurken Stracciatellakuchen GAC	Reisauflauf mit Schoko GC mit hausgemachtem Beerenröster Obst	Putenfrankfurter A mit Erdäpfel-Rahmgemüse GA Obst	Spiralen A dazu Tomatensauce A Obst	Dinkel-Käse-Laibchen GAC mit Petersilerdäpfel und Knoblauchdip GA Krapfen GAC
	Ei = 21.7 / Ft = 26.7 / Kh = 56.3 / kCal = 554.5 / kj = 2320 / BE = 3.8	Ei = 11.1 / Ft = 18.2 / Kh = 83.4 / kCal = 548.2 / kj = 2293.8 / BE = 7	Ei = 14.3 / Ft = 13.7 / Kh = 26.6 / kCal = 290.1 / kj = 1213.8 / BE = 2.2	Ei = 10.6 / Ft = 3.2 / Kh = 70.8 / kCal = 360.2 / kj = 1507.1 / BE = 5.9	Ei = 20 / Ft = 18.8 / Kh = 71.7 / kCal = 547.8 / kj = 2292.2 / BE = 5.9
jause 1	Semmel A mit Putenleberkäse und ein Apfel	Vollkornrot AFN mit Streich Gouda G und Gurke	Mohnstriezel AF mit hausgemachtem Putenschinken- aufstrich CM und eine Birne	Kürbiskernbrot AF mit hausgemachtem Erdäpfelkäse G und Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit Putenextra und Karotten
	kcal = 339, E = 5g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	kcal = 479, E = 17g, F = 25g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 236, E = 9g, F = 13g, KH = 20g, BE = 1,6
jause 2 vegetarisch	Semmel A mit hausgemachtem Gemüseaufstrich CGMO und ein Apfel	Vollkornbrot AFN mit laktosefreier Butter G und Gurke	Mohnstriezel AF mit Butter G und Edamer G laktosefrei und eine Birne	Kürbiskernbrot AF mit Butter und Tilsiter G laktosefrei sowie eine Banane	Sonnenblumenweckerl AF mit hausgemachtem Eiaufstrich CM und Karotten
	kcal = 339, E = 5g, F = 7g, KH = 36g, BE = 3	kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	kcal = 479, E = 17g, F = 25g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 236, E = 9g, F = 13g, KH = 20g, BE = 1,6



montag 21.12.2020

dienstag 22.12.2020

mittwoch 23.12.2020

donnerstag 24.12.2020

freitag 25.12.2020

tagesmenü 1	<p>Karfiolcremesuppe GAL Gemüseknödel GAC mit Tomaten-Basilikumsauce AL dazu grüner Salat</p> <p>Ei = 13.6 / Ft = 13.5 / Kh = 54.3 / kCal = 394.8 / kj = 1651.9 / BE = 4.5</p>	<p>Schweinsbraten und Serviettenknödel GAC dazu Sauerkraut A Obst</p> <p>Ei = 27.6 / Ft = 12.2 / Kh = 40.2 / kCal = 378.9 / kj = 1585.3 / BE = 3.3</p>	<p>Leberknödelsuppe vom Rind AL Grießkoch nach Oma's Art GA dazu Benco</p> <p>Ei = 13.6 / Ft = 9.9 / Kh = 55.3 / kCal = 369.1 / kj = 1544.3 / BE = 4.6</p>		
	<p>Rindsgulasch AL mit Spätzle "Max & Moritz" AC Honigjoghurt mit Cornflakes GA</p> <p>Ei = 27.6 / Ft = 24.1 / Kh = 65.6 / kCal = 595.6 / kj = 2491.9 / BE = 6</p>	<p>Buchstabensuppe AL MSC-Kabeljau in Kräuterpanade DM mit Erdäpfel-Rucolasalat Vollkorn-Mohnkuchen GAC</p> <p>Ei = 29.2 / Ft = 22.7 / Kh = 45.8 / kCal = 505.8 / kj = 2116.1 / BE = 3.1</p>	<p>Hühnerrisotto mit Gemüse GAL dazu Salatmix mit roten Rüben Obst</p> <p>Ei = 17.8 / Ft = 10 / Kh = 54.2 / kCal = 381.9 / kj = 1598.1 / BE = 4.5</p>		
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	<p>Karfiolcremesuppe GAL Topfenknödel mit Kokosbrösel GAC dazu Marillenmus und Milch G</p> <p>Ei = 25.2 / Ft = 25.6 / Kh = 74.2 / kCal = 629 / kj = 2631.6 / BE = 6.1</p>	<p>Ofenerdäpfel mit Mais, Schnittlauch und Knoblauchdip GA Apfel-Zimtjoghurt G</p> <p>Ei = 12.2 / Ft = 9.2 / Kh = 50.1 / kCal = 340.7 / kj = 1425.7 / BE = 4.2</p>	<p>Pizza Margherita GA Lebkuchenpudding G</p> <p>Ei = 18.9 / Ft = 24.3 / Kh = 60.4 / kCal = 539.3 / kj = 2256.5 / BE = 5</p>		
tagesmenü 3 vegetarisch	<p>Gebackene MSC-Fischstäbchen AD dazu Erdäpfelsalat mit Jagonaise GCM Obst</p> <p>Ei = 18.3 / Ft = 17.6 / Kh = 47.2 / kCal = 425.9 / kj = 1782 / BE = 3.9</p>	<p>Makkaroni & Cheese GALM Vollkorn-Mohnkuchen GAC</p> <p>Ei = 11.4 / Ft = 18.3 / Kh = 49.5 / kCal = 408.1 / kj = 1707.5 / BE = 3.5</p>	<p>Putenreisfleisch dazu Gurkerl Obst</p> <p>Ei = 19.9 / Ft = 3.1 / Kh = 40.9 / kCal = 301.2 / kj = 1260.1 / BE = 3.4</p>		
tagesmenü 4	<p>Roggenbrot AF mit Putenextra und Gurke</p> <p>kcal = 464, E = 15g, F = 24g, KH = 46g, BE = 3,8</p>	<p>Mohnstriezel AF mit Eckerlkäse G und Clementine</p> <p>kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8</p>	<p>Meterbrot AF mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben</p> <p>kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2</p>		
jause 1	<p>Roggenbrot AF mit Butter G und Gouda laktosefrei G und Gurke</p> <p>kcal = 464, E = 15g, F = 24g, KH = 46g, BE = 3,8</p>	<p>Mohnstriezel AF mit laktosefreier Butter G und Kresse und Clementine</p> <p>kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8</p>	<p>Meterbrot AF mit Butter G und Edamer G laktosefrei dazu Kohlrabischeiben</p> <p>kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2</p>		
jause 2 vegetarisch					