Nährwertangaben beziehen sich auf eine Normalportion

25.01.2021 - 29.01.2021

Der Hauskoch
Genuss, der ankommt.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pizza Margherita (a=Weizen,b,c,d,e,g,h) mit Salat Prod. 0 Verk. 0 a, b, c, d, e, g, h, Ei Portionsgewicht: 106 g, Nährwert kcal: 273 kcal, Kohlenhydrate: 46,95 g, Broteinheiten: 4 BE	Putenschnitzel (a1,b,h) mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in weißer Soße (a1,c) Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 411,5 g, Nährwert kcal: 365 kcal, Kohlenhydrate: 23,08 g, Broteinheiten: 2 BE	Pfannekuchen (8) mit Apfelmus Prod. 0 Verk. 0 3, 8 a, b, c, g, j Portionsgewicht: 310 g, Nährwert kcal: 374 kcal, Kohlenhydrate: 16,34 g, Broteinheiten: 56 BE	Fischfrikadelle(a1,e,f,g,h,i) im Brötchen (a1,ci), dazu Wedges, Krautsalat und Ketchup(9) Prod. 0 Verk. 0 8, 9 a, c, j Portionsgewicht: 393,13 g, Nährwert kcal: 607 kcal, Kohlenhydrate: 23,68 g, Broteinheiten: 4,5 BE	Currywurst (4,8) (a1,d,h) mit Schmörgelchen und Krautsalat Prod. 0 Verk. 0 4, 8, 9 d, h Portionsgewicht: 476,46 g, Nährwert kcal: 602 kcal, Kohlenhydrate: 44,45 g, Broteinheiten: 3,5 BE
Menü 2	Griechisches Ofengemüse (c) mit Vollkornreis und Gouda-Knusperstangen (a1,c) Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 611 g, Nährwert kcal: 799 kcal, Kohlenhydrate: 47,65 g, Broteinheiten: 4 BE	Ungarische Wurst (4,8,9) (a=Weizen,d,h) mit Kartoffelpüree (c,d,j) Salatbeilage Prod. 0 Verk. 0 4, 8, 9 c, d, h Portionsgewicht: 502 g, Nährwert kcal: 349 kcal, Kohlenhydrate: 29,08 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Blumenkohlcurry (c) mit Bratwurstbällchen (4,8, a1,d,h) und Kräuterreis Kopfsalat mit Joghurtdressing Prod. 0 Verk. 0 4, 8, 9 c, d, h Portionsgewicht: 574,12 g, Nährwert kcal: 613 kcal, Kohlenhydrate: 69,13 g, Broteinheiten: 6 BE	Möhren-Kartoffelsuppe (a1,c) mit Bockwurst und Brot(a1,c,d,f,g,i) Prod. 0 Verk. 0 2, 3, 4 a1, c, d, f, g, i Portionsgewicht: 258,3 g, Nährwert kcal: 315 kcal, Kohlenhydrate: 23,15 g, Broteinheiten: 2 BE	Spaghetti (a=Weizen))mit Bolognese (9)(d,h), Reibekäse (c) Salat Prod. 0 Verk. 0 9 a1, c, d, h Portionsgewicht: 392,68 g, Nährwert kcal: 844 kcal, Kohlenhydrate: 119,22 g, Broteinheiten: 9,5 BE
Menü 3	Käsespätzle (a1,b,c) mit Röstzwiebeln(a=Weizen, d) und Salat mit Dressing (c) Prod. 0 Verk. 0 a1, c Portionsgewicht: 723,82 g, Nährwert kcal: 708 kcal, Kohlenhydrate: 111,7 g, Broteinheiten: 9 BE	Grünkernkäsemedaillon(a 1,b,c,d,g,i,j) mit Kräutersoße(c) Reis und Leipziger Allerlei Prod. 0 Verk. 0 a1, b, c, d, i, j Portionsgewicht: 399,23 g, Nährwert kcal: 426 kcal, Kohlenhydrate: 65,36 g, Broteinheiten: 5,5 BE	Vampir-Burger,(Rote-Bet e-Puffer) (a-Mais,Kichererbsen) im Brötchen (a1) mit Salat, Ketchup (9), Wedges Prod. 0 Verk. 0 8, 9 a, c, j Portionsgewicht: 287,13 g, Nährwert kcal: 375 kcal, Kohlenhydrate: 7,6 g, Broteinheiten: 3 BE	Volkornspirellis(a1) mit Käsegemüsesoße(c) und Salat Prod. 0 Verk. 0 1 c Portionsgewicht: 349,97 g, Nährwert kcal: 514 kcal, Kohlenhydrate: 77,38 g, Broteinheiten: 7 BE	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (c) Salat Prod. 0 Verk. 0 c Portionsgewicht: 291,65 g, Nährwert kcal: 214 kcal, Kohlenhydrate: 40,52 g, Broteinheiten: 3,5 BE
Dessert	Saisonobst Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Broteinheiten: 0 BE	Stippmilch (c) Prod. 0 Verk. 0 c Portionsgewicht: 110,7 g, Nährwert kcal: 113 kcal, Kohlenhydrate: 14,44 g, Broteinheiten: 1 BE	Kuchen (a1,b,c)(kann Spuren von Nüssen enthalten) Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 70 g, Nährwert kcal: 226 kcal, Kohlenhydrate: 34,59 g, Broteinheiten: 3 BE	Schokoladenpudding (1) (c,b,j,a,g) Prod. 0 Verk. 0 1 Portionsgewicht: 128 g, Nährwert kcal: 173 kcal, Kohlenhydrate: 31,14 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Saisonobst Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Broteinheiten: 0 BE

Inhaltsstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln

a - Glutenhaltiges Getreide, a1 - Weizen, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, e - Fisch, f - Erdnüsse, g - Schalenfrüchte, h - Senf, i - Sesamsamen, j - Soja, Sel - Sellerie, Glu - Glutenhaltiges Getreide, Sch - Schalenfrüchte, Eie - Eier, Sen - Senf, Fis - Fisch, Mil - Milch einschl. Laktose, unt - unter Verwendung von Milch