Nährwertangaben beziehen sich auf eine Normalportion

28.08.2023 - 01.09.2023

Der Hauskoch
Genuss, der ankommt.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohl-Käsebratling dazu Kartoffelsalat Prod. 0 Verk. 0 a1, a2, a3, a4, a5, a Portionsgewicht: 295 g, Nährwert kcal: 421 kcal, Kohlenhydrate: 19,16 g, Ballaststoffe: 6,74 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Putencurry (a=Weizen,c) mit Reis, Salat Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 380,95 g, Nährwert kcal: 445 kcal, Kohlenhydrate: 56,38 g, Ballaststoffe: 2,66 g, Broteinheiten: 5 BE	Eier in Senfsoße (a=Weizen,b,c,h), dazu Kartoffelbrei (c,d,j) und Gemüse Prod. 0 Verk. 0 1, 3 b, c, h Portionsgewicht: 405,98 g, Nährwert kcal: 347 kcal, Kohlenhydrate: 19,83 g, Ballaststoffe: 4,1 g, Broteinheiten: 2 BE	Fischfrikadelle (a1,e,h) mit Soße(c) dazu Kartoffeln und Balkangemüse Prod. 0 Verk. 0 a1, c, e, h Portionsgewicht: 380,86 g, Nährwert kcal: 317 kcal, Kohlenhydrate: 35,45 g, Ballaststoffe: 4 g, Broteinheiten: 3 BE	Hähnchenschnitzel (a1,b,h) , Bratensoße (a1) Schmörgelchen und Gemüse((a1,c) Prod. 0 Verk. 0 a1 Portionsgewicht: 473,2 g, Nährwert kcal: 410 kcal, Kohlenhydrate: 30,61 g, Ballaststoffe: 3,83 g, Broteinheiten: 2,5 BE
Menü 2	Nudeln (a1) mit feinem Gemüseragout (c,j) und Salat Prod. 0 Verk. 0 a1, b, c Portionsgewicht: 545,4 g, Nährwert kcal: 441 kcal, Kohlenhydrate: 59,58 g, Ballaststoffe: 5,29 g, Broteinheiten: 5 BE	Currywurst (4,8) (a1,d,h) mit Schmörgelchen und Möhrensalat Prod. 0 Verk. 0 1, 2, 4, 8, 9 a, b, c, d, g, h, i, j, k Portionsgewicht: 473,56 g, Nährwert kcal: 562 kcal, Kohlenhydrate: 33 g, Ballaststoffe: 7,83 g, Broteinheiten: 3 BE	Lasagne (a= Weizen, b,c,)(9) mit Spitzkohlsalat Prod. 0 Verk. 0 9 a1, a2, b, c, d, h Portionsgewicht: 470,35 g, Nährwert kcal: 602 kcal, Kohlenhydrate: 53,95 g, Ballaststoffe: 6,34 g, Broteinheiten: 5,5 BE	Hähnchenunterkeule mit Soße (a1), Salzkartoffeln und Gemüse Prod. 0 Verk. 0 a1 Portionsgewicht: 521,3 g, Nährwert kcal: 490 kcal, Kohlenhydrate: 31,41 g, Ballaststoffe: 4,31 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Linsensuppe(d) mit feinem Gemüse und Brot (a1. Roggen,c,d,f,g,i) Prod. 0 Verk. 0 d Portionsgewicht: 280 g, Nährwert kcal: 305 kcal, Kohlenhydrate: 43,57 g, Ballaststoffe: 7,76 g, Broteinheiten: 4 BE
Menü 3	Spinat-Dinkel-Taler (a1,a5, b,c,d,g,h,j) mit Kartoffelpüree (c,d,j) und Tomatensoße (a1), Prod. 0 Verk. 0 2, 3, 9 b, d Portionsgewicht: 422 g, Nährwert kcal: 224 kcal, Kohlenhydrate: 28,45 g, Ballaststoffe: 8,46 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Kartoffelrösti (a1,d) mit Apfelmus Prod. 0 Verk. 0 a, b Portionsgewicht: 28,3 g, Nährwert kcal: 26 kcal, Kohlenhydrate: 5,52 g, Ballaststoffe: 0,24 g, Broteinheiten: 0,5 BE	Bunte Reispfanne vegetarisch (b,d)mit Paprika und Zucchini und Salat Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 344,5 g, Nährwert kcal: 583 kcal, Kohlenhydrate: 67,77 g, Ballaststoffe: 4,54 g, Broteinheiten: 5,5 BE	Pilzgulasch (c) mit Kartoffelpüree (c,d,j) und Salat Prod. 0 Verk. 0 3 b, c Portionsgewicht: 286 g, Nährwert kcal: 257 kcal, Kohlenhydrate: 20,59 g, Ballaststoffe: 6,17 g, Broteinheiten: 2 BE	Vegetarisches Schnitzel (a1,b,d)von verschiedenen Gemüsen in Kräutersoße (a1,c) und Kartoffelgratin (c) Prod. 0 Verk. 0 c Portionsgewicht: 401,98 g, Nährwert kcal: 302 kcal, Kohlenhydrate: 29,03 g, Ballaststoffe: 6,55 g, Broteinheiten: 2,5 BE
Dessert	Saisonobst Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Ballaststoffe: 0 g, Broteinheiten: 0 BE	Rote Grütze mit Vanillesoße (c,b,j,a,g) Prod. 0 Verk. 0 c Portionsgewicht: 157 g, Nährwert kcal: 168 kcal, Kohlenhydrate: 28,27 g, Ballaststoffe: 0,09 g, Broteinheiten: 3,5 BE	Pfirsichjoghurt (c) Prod. 0 Verk. 0 c Portionsgewicht: 140 g, Nährwert kcal: 100 kcal, Kohlenhydrate: 21,34 g, Ballaststoffe: 0,63 g, Broteinheiten: 2 BE	Vanillepudding (c,b, a1,) Prod. 0 Verk. 0 1 a, b, c, g, j Portionsgewicht: 128 g, Nährwert kcal: 115 kcal, Kohlenhydrate: 16,08 g, Ballaststoffe: 0,1 g, Broteinheiten: 2,5 BE	Saisonobst Prod. 0 Verk. 0 Portionsgewicht: 0 g, Nährwert kcal: 0 kcal, Kohlenhydrate: 0 g, Ballaststoffe: 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, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer, a5 - Dinkel, a6 - Kamut, b - Eier, c - Milch einschl. Laktose, d - Sellerie, e - Fisch, g - Schalenfrüchte, h - Senf, i - Sesamsamen, j - Soja, k - Sulfur