

	Mo 06.05.2024	Di 07.05.2024	Mi 08.05.2024	Do 09.05.2024	Fr 10.05.2024
Klassisches Menü	Hähnchengeschnetzeltes 28 Gemügestiften 28 Kartoffelpüree 1/25/26 392 kcal/ 1647 kJ/ 5 g Fett/ 2570 mg ges. Fs/ 3560 mg Zucker/ 3970 mg Salz	Backfisch 8/20/20W/21 Paprikarahmsauce 3/20/20W Salzkartoffeln 1/28 371 kcal/ 1551 kJ/ 12 g Fett/ 2180 mg ges. Fs/ 10150 mg Zucker/ 5100 mg Salz	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet Käse-Sahnesauce 1/8/20/20W/26 Karottengemüse 1 Salzkartoffeln 389 kcal/ 1631 kJ/ 15 g Fett/ 8330 mg ges. Fs/ 13600 mg Zucker/ 6260 mg Salz	Christi Himmelfahrt 0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz	Brückentag 0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz
Vegetarisches Menü	Vegetarischer Gemüseeintopf Kräutern 20/20W 1/2 Brötchen 20/20W 355 kcal/ 1496 kJ/ 3 g Fett/ 700 mg ges. Fs/ 8140 mg Zucker/ 4980 mg Salz	Gemüselasange mit Tomatensauce 20/20W/23/25/26 464 kcal/ 1950 kJ/ 16 g Fett/ 6080 mg ges. Fs/ 21060 mg Zucker/ 5040 mg Salz	Gemüsefrikadelle 20/20W/23 Käsesauce 1/8/20/20W/26 Salzkartoffeln 267 kcal/ 1116 kJ/ 9 g Fett/ 3960 mg ges. Fs/ 8500 mg Zucker/ 4270 mg Salz	0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz	0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz
Dessert	Fruchtjoghurt 26 99 kcal/ 416 kJ/ 3 g Fett/ 2000 mg ges. Fs/ 12100 mg Zucker/ 110 mg Salz	Wassermelone 29 kcal/ 122 kJ/ 0 g Fett/ 80 mg ges. Fs/ 6350 mg Zucker/ 0 mg Salz	Eisbecher 1/26 147 kcal/ 618 kJ/ 6 g Fett/ 5520 mg ges. Fs/ 17600 mg Zucker/ 80 mg Salz	0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz	0 kcal/ 0 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 0 mg Zucker/ 0 mg Salz

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 26 enthält Milch inkl. Laktose

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse



Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.