

	Mo 03.06.2024	Di 04.06.2024	Mi 05.06.2024	Do 06.06.2024	Fr 07.06.2024
<b>Klassisches Menü</b>	Hähnchengeschnetzeltes 28 416 kcal/ 1759 kJ/ 7 g Fett/ 4040 mg ges. Fs/ 5840 mg Zucker/ 1680 mg Salz	Tortellini Rindfleisch 20/20W/23/26 481 kcal/ 2023 kJ/ 14 g Fett/ 6100 mg ges. Fs/ 7160 mg Zucker/ 3320 mg Salz	Hackfleischröllchen vom Rind 20/20W/23/29 395 kcal/ 1655 kJ/ 16 g Fett/ 5770 mg ges. Fs/ 12920 mg Zucker/ 5000 mg Salz	Gebratenes Seelachsfilet 20W/21 304 kcal/ 1272 kJ/ 8 g Fett/ 2080 mg ges. Fs/ 7270 mg Zucker/ 6000 mg Salz	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 20/20W/26 489 kcal/ 2061 kJ/ 10 g Fett/ 5940 mg ges. Fs/ 11620 mg Zucker/ 3120 mg Salz
	"Gärtnerin Art" (mit Gemüsestiften) 28	Käsesauce 1/8/20/20W/26	Tomatensauce 20/20W	Blumenkohlrahm 20/20W/26	Rahmerbsen 20/20W/26
	Kartoffelpüree 3/26/31		Reis-Gemüse Mix 28	Salzkartoffeln 1	Kartoffelpüree 3/26/31
<b>Vegetarisches Menü</b>	Bulgur-Gemüsepfanne 20/20G/28 251 kcal/ 1079 kJ/ 6 g Fett/ 1840 mg ges. Fs/ 6060 mg Zucker/ 2740 mg Salz	Kartoffel-Spinat-Gratin 23/26 349 kcal/ 1450 kJ/ 23 g Fett/ 6120 mg ges. Fs/ 4630 mg Zucker/ 2580 mg Salz	Vegetarische Mini Frühlingsrollen 20/20W/23/25 370 kcal/ 1552 kJ/ 10 g Fett/ 900 mg ges. Fs/ 11730 mg Zucker/ 3600 mg Salz	Eierpfannkuchen 20W/23/26 527 kcal/ 2221 kJ/ 14 g Fett/ 4660 mg ges. Fs/ 22610 mg Zucker/ 1020 mg Salz	Gnocchipfanne mit Grillgemüse 23/25/26/28/29 408 kcal/ 1712 kJ/ 13 g Fett/ 4730 mg ges. Fs/ 9730 mg Zucker/ 2640 mg Salz
	Kräuter-Joghurdipp 26		Reis-Gemüse Mix 28	Apfelkompott 3	Joghurt-Dip 26
			Sweetchilisauce	Vanillesauce 26	
<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt 26 99 kcal/ 416 kJ/ 3 g Fett/ 2000 mg ges. Fs/ 12100 mg Zucker/ 110 mg Salz	Schokoladenpudding 1/26 106 kcal/ 442 kJ/ 5 g Fett/ 3200 mg ges. Fs/ 9600 mg Zucker/ 80 mg Salz	Fruchtpudding 26 124 kcal/ 521 kJ/ 5 g Fett/ 3300 mg ges. Fs/ 15000 mg Zucker/ 100 mg Salz	Frisches Obst 73 kcal/ 305 kJ/ 0 g Fett/ 0 mg ges. Fs/ 12320 mg Zucker/ 0 mg Salz	Eisbecher 1/26 144 kcal/ 605 kJ/ 6 g Fett/ 5520 mg ges. Fs/ 16800 mg Zucker/ 80 mg Salz

**Zusatzstoffe:**  
1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat

**Allergene:**  
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite



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.