

Speiseplan Mittagessen - 16 / 2018 (16.04 - 22.04.2018)

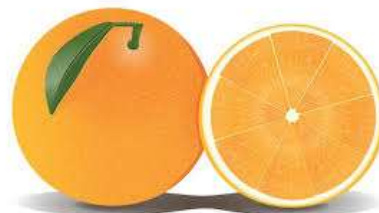
Tag	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Montag 16.04.2018	Kasselerbraten, Kartoffeln , Rahmwirsing ^{6, 19, 21} KH:46, EW:45, FE:28, kcal:651	Putensteak, Kartoffeln , Rahmwirsing ^{19,21} KH:50, EW:55, FE:23, kcal:655	Valess Schnitzel, Kartoffeln , Wirsing ^{13,18, 19, 21} KH:41, EW:19, FE:11, kcal:372
Dienstag 17.04.2018	Hähnchenbrustfilet, Bratensauce, Püree, Salat ²¹ KH:39, EW:29, FE:21, kcal:463	./.	Blumenkohl-Medaillons, Bratensauce, Püree, Salat ^{13, 19, 21} KH:47, EW:12, FE:11, kcal:339
Mittwoch 18.04.2018	Broccolicremesuppe, Pfannkuchen, Vollkornbrot ^{13, 19, 21} KH:6, EW:9, FE:4, kcal:92	./.	./.
Donnerstag 19.04.2018	Nudel – Hackfleischauflauf mit Bio-Möhrengemüse ^{13,19,21} KH:42, EW:33, FE:38, kcal:642	./.	Nudel – Gemüseauflauf mit Bio-Möhrengemüse ^{13, 19,21} KH:36, EW:26, FE:27, kcal:479
Freitag 20.04.2018	Eier in Senfsauce, Reis, Salat ^{15, 19, 21} KH:64, EW:24, FE:29, kcal:635	./.	./.

Zusatzstoffe: 6 - Mit Phosphat, 13 - Enthält Gluten, 21 - Enthält Sellerie, 15 - Enthält Ei, 19 - Enthält Milch / Laktose, 22 - Enthält Senf, 18 - Enthält Soja
 Nährwertangaben in Gramm(g): KH - Kohlenhydrate, EW - Eiweiß, FE – Fett

***** Änderungen Vorbehalten *****
***** Dessert im Wechsel: Obst, Pudding, Joghurt, Quarkspeisen, Teilchen*****



E I F E L



Grün hinterlegte Produkte sind aus biologischem Anbau DE-ÖKO-006

Blau hinterlegte Produkte sind von der Regionalmarke Eifel