

Montag	Klassik			
	Veggie	Sahne - Zitronensauce (1,2,12,21) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Zitronen) mit Tomaten-Paprikapesto (8,12,26) (Bio-Paprika, Bio-Tomatenwürfel) dazu Bio-Makkaroni (1,2) und geriebener Käse (12)	kcal: 456 F: 11.0	E: 14.4 KH: 60.2
	Vital			
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Bohnensalat		
Dienstag	Klassik			
	Veggie	Steckrübeneintopf (1,2,12,21) (Bio-Sellerie, Bio-Möhren, Bio-Zwiebeln) mit Vollkorn-Knäckebrot (1,3,4)	kcal: 351 F: 4.0	E: 8.4 KH: 68.2
	Vital	Frikassee (1,2,12,21) vom Suppenhuhn (Bio-Erbсен, Bio-Möhren, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln) mit Vollkornreis	kcal: 407 F: 12.5	E: 23.0 KH: 54.2
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Möhrensalat		
Mittwoch	Klassik			
	Veggie	Möhrensuppe (1,2,12,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Butter, Bio-Möhren), Grießbrei (1,2,12) (Bio-Milch) mit Waldbeersauce	kcal: 508 F: 12.2	E: 17.2 KH: 78.8
	Vital			
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Eisbergsalat mit Mais und Joghurtdressing (12)		
Donnerstag	Klassik	Bolognese (1,2,6,11,21) vom Rind (Bio-Grünkernschrot, Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Möhren) mit Nudeln (1,2) (Bio-Nudeln) und geriebenem Käse (12)	kcal: 462 F: 10.9	E: 19.8 KH: 69.0
	Veggie	Eierfrikassee (1,2,8,12,21,22) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Möhren, Bio-Erbсен) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (12) (Bio-Milch, Bio-Butter)	kcal: 378 F: 19.1	E: 15.9 KH: 33.3
	Vital			
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Himbeerjoghurt (12)		
Freitag	Klassik	Ravioli Pomodore in Tomatensauce (1,2,21,22) (Bio-Zwiebeln, Bio-Sellerie, Bio-Tomaten) mit geriebenem Käse (12)	kcal: 430 F: 11.2	E: 13.5 KH: 68.0
	Veggie			
	Vital	Fischboulette (1,8,9) mit Rahmwirsing (1,2,12,21) (Bio-Sellerie, Bio-Zwiebeln, Bio-Möhren) dazu Salzkartoffeln	kcal: 380 F: 11.7	E: 22.4 KH: 43.8
	Frische-Bar	frisches Obst und Gemüse, Weißkohlsalat		

1 glutenhaltiges Getreide, 2 Weizen, 3 Roggen, 4 Gerste, 5 Hafer, 6 Dinkel, 7 Krebstiere, 8 Eier, 9 Fisch, 10 Erdnüsse, 11 Soja, 12 Milch, 13 Mandel, 14 Haselnuss, 15 Walnuss, 16 Cashewnüsse, 17 Pecannuss, 18 Paranüsse, 19 Pistazien, 20 Macadamia- oder Queenslandnüsse, 21 Sellerie, 22 Senf, 23 Sesamsamen, 24 Weichtiere, 25 Süßlupine, 26 Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg)

E=Eiweiß
F=Fett
KH=Kohlenhydrate

Bei unserer Rohstoffauswahl für die Speisenproduktion wählen wir ausschließlich Produkte, die keine deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten.