

	Suppe	Vegetarisch	Vollkost	Dessert
28.04.2025 Montag	Tomatensuppe ²	Rahmchampignons ^{28, 34, 1, 2} Semmelknödel ^{27, 511, 30} Beilagen Salat	Fleischpflanzerl ^{99, 27, 511, 30, 20}  Pfefferrahmsoße ^{28, 34} Gemüse Nudeln ^{27, 511, 36} 	Karamel Pudding ^{28, 34}
	pro Portion: 76 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 16 g KH	pro Portion: 334 kcal; 13 g Eiweiß; 17 g Fett; 30 g KH	pro Portion: 632 kcal; 25 g Eiweiß; 26 g Fett; 72 g KH	pro Portion: 112 kcal; 2 g Eiweiß; 5 g Fett; 14 g KH
29.04.2025 Dienstag	Gemüserahmsuppe ^{27, 511, 28, 34, 36, 2}	Kichererbsen-Spinat Pfanne ^{28, 34} Weizenmischbrot ^{27, 511, 514} 	Hähnchen Cordon bleu ^{27, 511, 28, 34, 1} Kartoffelsalat ^{37, 1, 12}	Früchtejoghurt ^{28, 34}
	pro Portion: 79 kcal; 1 g Eiweiß; 5 g Fett; 6 g KH	pro Portion: 611 kcal; 36 g Eiweiß; 20 g Fett; 61 g KH	pro Portion: 419 kcal; 29 g Eiweiß; 13 g Fett; 45 g KH	pro Portion: 96 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 14 g KH
30.04.2025 Mittwoch	Rote Beete Suppe ^{27, 511, 28, 34, 2, 4}	Makkaroni ^{27, 511} Gemüsesoße ^{28, 34, 36, 2} Beilagen Salat	Hühnerfrikassee ^{28, 34, 36, 2} Reis	Frisches Obst
	pro Portion: 60 kcal; 1 g Eiweiß; 4 g Fett; 4 g KH	pro Portion: 343 kcal; 8 g Eiweiß; 14 g Fett; 46 g KH	pro Portion: 750 kcal; 50 g Eiweiß; 22 g Fett; 74 g KH	pro Portion: 61 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 14 g KH
01.05.2025 Donnerstag	Leberspätzlesuppe ^{27, 511, 30, 2} 	Buntes Grillgemüse ³⁶ Sauerrahmsoße ^{28, 34, 2} Salzkartoffeln	Spaghetti ^{27, 511} Rindfleisch Bolognese ^{99, 2} Beilagen Salat	Birchermüsli ^{27, 515, 516, 35, 591, 592} 
	pro Portion: 60 kcal; 5 g Eiweiß; 1 g Fett; 8 g KH	pro Portion: 275 kcal; 6 g Eiweiß; 8 g Fett; 39 g KH	pro Portion: 542 kcal; 28 g Eiweiß; 20 g Fett; 62 g KH	pro Portion: 480 kcal; 16 g Eiweiß; 11 g Fett; 74 g KH
02.05.2025 Freitag	Kürbisrahmsuppe	Bunter Gemüse Eintopf ² Weizenmischbrot ^{27, 511, 514} 	Fischragout in Kokos-Currysoße ^{27, 511, 31, 2}  Cous Cous ^{27, 511}  Beilagen Salat	Früchtejoghurt ^{28, 34}
	pro Portion: 92 kcal; 1 g Eiweiß; 3 g Fett; 16 g KH	pro Portion: 65 kcal; 2 g Eiweiß; 0 g Fett; 12 g KH	pro Portion: 501 kcal; 37 g Eiweiß; 17 g Fett; 48 g KH	pro Portion: 96 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 14 g KH
03.05.2025 Samstag	Nudelsuppe ^{27, 511, 30, 2}	Kartoffeltasche /Kräuterkäse-füllung ^{28, 34} Buntes Grillgemüse ³⁶	Schinkennudeln ^{99, 27, 511, 1, 2, 16}  Tomaten Soße Beilagen Salat	Buttermilch Dessert ^{28, 34}
	pro Portion: 22 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 4 g KH	pro Portion: 494 kcal; 9 g Eiweiß; 25 g Fett; 53 g KH	pro Portion: 437 kcal; 20 g Eiweiß; 9 g Fett; 67 g KH	pro Portion: 158 kcal; 4 g Eiweiß; 6 g Fett; 23 g KH
04.05.2025 Sonntag	Paprika-Kerbelsuppe ²	Gnocchi-Gemüse-Pfanne Schnittlauchsoße ^{28, 34}	Putenrollbraten ^{2, 16} Geflügelsoße ^{27, 511, 30} Eierspätzle ^{27, 511, 30}  Beilagen Salat	Frisches Obst
	pro Portion: 79 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 16 g KH	pro Portion: 390 kcal; 6 g Eiweiß; 11 g Fett; 62 g KH	pro Portion: 591 kcal; 41 g Eiweiß; 27 g Fett; 46 g KH	pro Portion: 61 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 14 g KH

Allergene und Zusatzstoffe:
(99) Schwein, (27) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (515) Gerste und Gersteerzeugnisse, (516) Hafer und Hafererzeugnisse, (28) Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse, (31) Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch und -erzeugnisse, (35) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (36) Sellerie und -erzeugnisse, (37) Senf und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar