



montag 29.04.2024

dienstag 30.04.2024

mittwoch 01.05.2024

donnerstag 02.05.2024

freitag 03.05.2024

glutenfrei	Rindersuppe mit Nudeln L Rindsgeschnetzeltes GM 🐾 mit Erbsengemüse und Salzerdäpfel	Spiralen L mit Pestosauce GH dazu BUMMERLSALAT Mangomousse G		Gemüserahmlinsen GLM L mit Brot Obst	Brokkolicremesuppe L Cremiger Milchreis G L mit Erdbeermus
	kcal = 497,9, E = 29,7g, F = 22,4g, KH = 42,8g, BE = 3,5	kcal = 796,6, E = 13,9g, F = 32,5g, KH = 121,6g, BE = 10,0		kcal = 320,9, E = 9,4g, F = 7,1g, KH = 51,2g, BE = 4,3	kcal = 517,1, E = 11,7g, F = 13,8g, KH = 84,3g, BE = 7,0
Laktosefrei	Putenschinkenfilet ACF 🐾 dazu Gurkensalat Obst	Nudelsuppe AL Cremespinat GA L mit Erdäpfelschmarrn A und ein Spiegelei C		MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit Naturreis und buntem Gemüse dazu Bohnensalat Studentenfutter HE	Brokkolicremesuppe AL Rindsgulasch A 🐾 mit Hörnchen A dazu California Salat
	kcal = 558,6, E = 23,2g, F = 17,6g, KH = 74,4g, BE = 6,1	kcal = 428,0, E = 15,6g, F = 17,5g, KH = 49,3g, BE = 4,1		kcal = 886,3, E = 36,8g, F = 39,5g, KH = 95,3g, BE = 7,7	kcal = 823,9, E = 37,2g, F = 30,9g, KH = 95,0g, BE = 8,0
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Rindsgeschnetzeltes GAM 🐾 mit Erbsengemüse und Salzerdäpfel Obst	Spargelcremesuppe GAL Topfenschmarrn GAC L mit hausgemachtem Zwetschenröster		Gemüseintropfsuppe GACL MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade ADO mit Naturreis und buntem Gemüse dazu Bohnensalat	Herzhafte Käsespätzle GAC L dazu California Salat mit Kürbiskernen Obst
	kcal = 601,9, E = 29,9g, F = 25,8g, KH = 60,0g, BE = 5	kcal = 655,8, E = 21,3g, F = 29,3g, KH = 72,0g, BE = 5,9		kcal = 675,7, E = 29,5g, F = 24,5g, KH = 84,0g, BE = 6,8	kcal = 739,9, E = 26,2g, F = 26,8g, KH = 95,6g, BE = 7,4
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu roter Rübensalat Obst	Spargelcremesuppe GAL Cremespinat GA L mit Erdäpfelschmarrn A und ein Spiegelei C		Gemüseintropfsuppe GACL Gemüserahmlinsen GALM mit Semmelknödel GAC	Palatschinken mit Spinat und Weichkäse GAC mit Erdäpfeln und Joghurt-Zitronendip GA dazu California Salat Fruchtiger Obstsalat
	kcal = 535,3, E = 19,9g, F = 23,9g, KH = 58,4g, BE = 4,8	kcal = 510,4, E = 15,6g, F = 26,3g, KH = 50,1g, BE = 4,2		kcal = 456,8, E = 12,5g, F = 17,4g, KH = 56,5g, BE = 4,6	kcal = 564,6, E = 19,9g, F = 28,5g, KH = 55,8g, BE = 4,5
breikost	Geröstete Knödel mit Ei GAC L dazu roter Rübensalat Vanille-Topfcreme G	Spargelcremesuppe GAL Cremespinat GA L mit Erdäpfelschmarrn A dazu ein gekochtes Ei		Gemüsecremesuppe GL Scheiterhaufen mit Pflirsich GACF L und Himbeersauce	Brokkolicremesuppe GAL Rindfleisch ACF 🐾 mit Hörnchen A und Erbsengemüse C
	kcal = 564,6, E = 26,1g, F = 25,9g, KH = 54,9g, BE = 4,5	kcal = 466,2, E = 15,3g, F = 24,2g, KH = 44,3g, BE = 3,6		kcal = 510,2, E = 11,6g, F = 15,7g, KH = 77,8g, BE = 6,3	kcal = 1039,4, E = 53,1g, F = 46,1g, KH = 101,1g, BE = 8,4
ohne Zusatz von Milch	Rindersuppe mit Nudeln AL Putenschinkenfilet ACF 🐾 dazu Gurkensalat mit Sonnenblumenkernen	Chili sin Carne AF L mit Naturreis Zwetschenkompott		Geflügelbällchen AC 🐾 mit Bratensaft AL dazu buntes Gemüse und Erdäpfeln Studentenfutter HE	Rindsgulasch A 🐾 mit Hörnchen A dazu California Salat Fruchtiger Obstsalat
	kcal = 524,1, E = 21,1g, F = 15,1g, KH = 73,6g, BE = 6,1	kcal = 408,3, E = 10,1g, F = 6,6g, KH = 74,1g, BE = 6,1		kcal = 725,7, E = 34,4g, F = 41,2g, KH = 52,3g, BE = 4,3	kcal = 795,1, E = 37,1g, F = 26,9g, KH = 97,2g, BE = 8,2



SPEZIAL-SPEISEPLAN

HS - KW 19 /2024



MAX KLIMATELLER: www.max4kids.at/klimateller

montag 06.05.2024

dienstag 07.05.2024

mittwoch 08.05.2024

donnerstag 09.05.2024

freitag 10.05.2024

glutenfrei	Spaghetti mit Sauce Bolognese vom Rind dazu Parmesan G und California Salat Weichseljoghurt G	Knoblauchcremesuppe GL Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Naturreis und Salat der Saison	Eierhörnchen C dazu roter Rübensalat Obst	Linsen-Karottensuppe G Gebratene Hühnerkeule mit Karottengemüse und Braterdäpfeln
	kcal = 739,0, E = 28,3g, F = 26,6g, KH = 94,2g, BE = 8,8	kcal = 578,8, E = 18,9g, F = 28,2g, KH = 58,5g, BE = 4,8	kcal = 443,0, E = 16,3g, F = 13,0g, KH = 63,8g, BE = 5,2	kcal = 962,1, E = 66,5g, F = 50,7g, KH = 54,9g, BE = 3,6
Laktosefrei	Spaghetti AC mit Sauce Bolognese vom Rind A dazu California Salat Weichseljoghurt G	Knoblauchcremesuppe AL Gebackener Karfiol AC mit Sauerrahm-Dip GCM und Kräuterdäpfel	Eierhörnchen AC dazu roter Rübensalat Obst	Linsen-Karottensuppe G Gebratene Hühnerkeule A mit Karottengemüse und Braterdäpfeln
	kcal = 663,4, E = 25,5g, F = 21,9g, KH = 89,0g, BE = 7,4	kcal = 673,5, E = 13,7g, F = 33,2g, KH = 76,9g, BE = 6,4	kcal = 437,4, E = 19,5g, F = 13,1g, KH = 58,1g, BE = 4,9	kcal = 961,7, E = 66,7g, F = 50,7g, KH = 54,8g, BE = 3,6
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Zucchini-cremesuppe GAL Schinken-Quinoa-Auflauf GACF Karotten-Mais-Salat	Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Bio-Naturreis dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen Apfel-Mohnkuchen GAC	Tomaten-Knusperrfisch vom Seelachs AD mit Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel Obst	Linsen-Karottensuppe G Esterhazy-Rindsbraten GALM mit Kroketten A und Blaukraut A
	kcal = 547,8, E = 30,5g, F = 26,1g, KH = 45,0g, BE = 3,7	kcal = 548,1, E = 20,8g, F = 21,0g, KH = 65,0g, BE = 5,4	kcal = 452,2, E = 16,1g, F = 15,4g, KH = 59,2g, BE = 5,0	kcal = 584,2, E = 42,9g, F = 19,4g, KH = 53,4g, BE = 3,6
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Kräftiger Gemüseintopf GA mit Rösti und ein Spiegelei C Weichseljoghurt G	Knoblauchcremesuppe GAL Gebackener Karfiol AC mit Sauerrahm-Dip GCM und Kräuterdäpfel	Eierhörnchen AC dazu roter Rübensalat Obst	Serbisches Bohnengulasch A mit Rahm-Dip GA und Dreikornbrot GAFN Schoko-Pudding G
	kcal = 507,3, E = 14,5g, F = 27,0g, KH = 49,3g, BE = 4,2	kcal = 627,9, E = 12,6g, F = 32,2g, KH = 68,6g, BE = 5,7	kcal = 437,4, E = 19,5g, F = 13,1g, KH = 58,1g, BE = 4,9	kcal = 539,5, E = 20,8g, F = 19,1g, KH = 69,1g, BE = 5,5
breikost	Lachs GCD mit Reis C und Erbsengemüse C Weichseljoghurt G	Knoblauchcremesuppe GAL Grießkoch GA mit Erdbeer-Rhabarbermus	Eierhörnchen AC dazu roter Rübensalat Apfelmus	Huhn C mit Karottengemüse und Erdäpfeln Schoko-Pudding G
	kcal = 568,1, E = 25,6g, F = 33,4g, KH = 40,3g, BE = 3,1	kcal = 648,7, E = 18,9g, F = 23,0g, KH = 84,7g, BE = 7,0	kcal = 464,8, E = 19,4g, F = 13,3g, KH = 64,6g, BE = 5,4	kcal = 468,6, E = 18,3g, F = 17,5g, KH = 57,5g, BE = 4,7
ohne Zusatz von Milch	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl A mit Spiegelei C Vanille-Sojadrink F	Knoblauchcremesuppe AL Gebackener Karfiol AC mit Sojajoghurt-Zitronendip AF und Kräuterdäpfel	Eierhörnchen AC dazu roter Rübensalat Obst	Gebratene Hühnerkeule A mit Karottengemüse und Braterdäpfel Obst
	kcal = 378,0, E = 17,3g, F = 11,3g, KH = 48,3g, BE = 4,0	kcal = 517,1, E = 12,8g, F = 20,5g, KH = 67,1g, BE = 5,6	kcal = 437,4, E = 19,5g, F = 13,1g, KH = 58,1g, BE = 4,9	kcal = 923,6, E = 60,3g, F = 49,7g, KH = 57,8g, BE = 4,6



Montag 13.05.2024

Dienstag 14.05.2024

Mittwoch 15.05.2024

Donnerstag 16.05.2024

Freitag 17.05.2024

glutenfrei	Pastinakencremesuppe GL Gebackener Kabeljau CDM mit Petersilerdäpfel und Tzatziki GCM	Pikanter Nudelsalat G mit Brot Vanillejoghurt G	Champignonschnitzel vom Huhn G mit Reis dazu bunter Blattsalat Obst	G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen G und Erdäpfelschmarrn dazu ein Ei-Omelette GC Himbeerjoghurt G	Nudelsuppe L Falafel mit Gemüsereis und Joghurt-Zitronendip G dazu orientalischer Salat
	kcal = 729,6, E = 21,7g, F = 40,4g, KH = 67,5g, BE = 5,5	kcal = 552,4, E = 17,0g, F = 21,0g, KH = 74,8g, BE = 6,1	kcal = 743,9, E = 50,3g, F = 18,9g, KH = 90,0g, BE = 7,4	kcal = 480,5, E = 21,0g, F = 20,4g, KH = 50,3g, BE = 4,2	kcal = 569,7, E = 12,4g, F = 16,6g, KH = 90,0g, BE = 7,4
Laktosefrei	Pastinakencremesuppe AL Gebackene MSC-Fischstäbchen AD dazu Petersilerdäpfel und grüner Salat	Linseneintopf AM mit Kornbrot AF Vanillejoghurt G	Leberknödelsuppe AL Süße Gnocchi mit Zimt und Zucker A mit hausgemachtem Apfelmus	Zwiebelfleisch vom Rind AM mit Mischgemüse und Salzerdäpfel Fruchtiger Obstsalat	Knöpfliisuppe ACL Falafel mit Gemüse-Couscous A und Sauerrahm-Dip GCM dazu orientalischer Salat
	kcal = 553,2, E = 27,1g, F = 16,6g, KH = 70,9g, BE = 5,9	kcal = 442,4, E = 20,3g, F = 14,8g, KH = 54,0g, BE = 4,4	kcal = 782,2, E = 14,2g, F = 31,5g, KH = 108,2g, BE = 9,3	kcal = 470,8, E = 20,1g, F = 20,4g, KH = 49,3g, BE = 4,0	kcal = 747,4, E = 17,6g, F = 26,2g, KH = 107,4g, BE = 8,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Putenreisfleisch dazu grüner Salat Erdbeer-Buttermilch G	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Linseneintopf AM mit Serviettenknödel GAC	Fleischhörnchen A dazu Karotten-Krautsalat Obst	Rote Rübenknödel GAC mit Käsesauce GA dazu Blattsalat Himbeerjoghurt G	Gemüsesuppe mit Knöpfli ACL Seelachs in Backteig AD mit Naturreis dazu bunter Bohnensalat
	kcal = 395,5, E = 23,1g, F = 10,6g, KH = 49,7g, BE = 4,1	kcal = 477,6, E = 18,6g, F = 15,8g, KH = 61,7g, BE = 5,0	kcal = 422,8, E = 18,5g, F = 13,3g, KH = 55,0g, BE = 4,6	kcal = 470,7, E = 16,1g, F = 22,1g, KH = 49,0g, BE = 4,0	kcal = 428,7, E = 21,0g, F = 10,6g, KH = 61,7g, BE = 5,0
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Erdäpfelstrudel GAC mit Schnittlauchdip GA und grüner Salat Obst	Mediterrane Gemüsesuppe ACFL Tomaten-Mozzarella Tortellini GAC mit Spinat-Obersauce GA und Blattsalat mit Mais	Knuspernuggets AF mit buntem Gemüse dazu Erdäpfelsalat Apfelmus	Spargelcremesuppe GAL Hörnchenaufbau mit Gemüse GAC dazu Linsensalat O	Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC dazu Tomatensauce A und Erdäpfel mit Salatmix Obst
	kcal = 376,7, E = 10,3g, F = 13,3g, KH = 51,6g, BE = 4,3	kcal = 581,6, E = 26,6g, F = 21,1g, KH = 68,7g, BE = 5,5	kcal = 568,3, E = 19,8g, F = 22,6g, KH = 66,1g, BE = 4,5	kcal = 510,2, E = 16,8g, F = 23,9g, KH = 54,6g, BE = 4,5	kcal = 519,7, E = 14,5g, F = 16,5g, KH = 75,6g, BE = 6,3
breikost	Pastinakencremesuppe GAL Putenreisfleisch	Linseneintopf AM dazu Brot GAC Vanillejoghurt G	Rindfleisch ACF mit Reis C und buntem Gemüse Apfelmus	Spargelcremesuppe GAL Rote Rübenknödel GAC mit Käsesauce GA	Spiralen AC mit Gemüsebolognese GAL Fruchtopfencreme G
	kcal = 339,1, E = 21,0g, F = 9,6g, KH = 40,6g, BE = 3,3	kcal = 782,8, E = 24,8g, F = 51,0g, KH = 53,1g, BE = 4,4	kcal = 890,9, E = 37,1g, F = 54,1g, KH = 64,4g, BE = 5,2	kcal = 452,3, E = 13,7g, F = 23,3g, KH = 44,9g, BE = 3,7	kcal = 575,0, E = 21,5g, F = 8,2g, KH = 99,7g, BE = 8,4
ohne Zusatz von Milch	Pastinakencremesuppe AL Putenreisfleisch mit grünem Salat	Linseneintopf AM mit Salzerdäpfel Vanille-Sojadrink F	Fleischhörnchen A dazu Karotten-Krautsalat Apfelmus	Zwiebelfleisch vom Rind AM mit Salzerdäpfel und Mischgemüse Obst	Gemüsesuppe mit Knöpfli ACL Seelachs in Backteig mit Naturreis und Karottengemüse dazu bunter Bohnensalat
	kcal = 367,3, E = 22,4g, F = 8,5g, KH = 48,2g, BE = 4,0	kcal = 459,6, E = 20,5g, F = 12,4g, KH = 61,3g, BE = 5,0	kcal = 450,2, E = 18,4g, F = 13,6g, KH = 61,5g, BE = 5,2	kcal = 492,1, E = 20,1g, F = 20,3g, KH = 54,8g, BE = 4,5	kcal = 473,2, E = 21,8g, F = 12,2g, KH = 68,5g, BE = 5,6



SPEZIAL-SPEISEPLAN

HS - KW 21 /2024



MAX KLIMATELLER: www.max4kids.at/klimateller

montag 20.05.2024

dienstag 21.05.2024

mittwoch 22.05.2024

donnerstag 23.05.2024

freitag 24.05.2024

glutenfrei	Spiralen mit Linsen-Bolognese LM dazu Blattsalat Schoko-Pudding G	Erbsencremesuppe GL Topfenaufbau mit Beeren GC dazu Beersauce	Erdäpfelgulasch mit Putenfrankfurter dazu Brot Topfencreme mit Erdbeeren G	Rindersuppe mit Nudeln L Gekochtes Rindfleisch L mit Cremespinat G und Erdäpfelschmarrn
	kcal = 673,9, E = 17,6g, F = 12,3g, KH = 128,8g, BE = 9,8	kcal = 492,4, E = 16,1g, F = 22,7g, KH = 54,4g, BE = 4,5	kcal = 401,8, E = 15,3g, F = 10,8g, KH = 57,2g, BE = 4,7	kcal = 529,6, E = 43,1g, F = 17,5g, KH = 47,8g, BE = 3,9
Laktosefrei	Kräutercremesuppe AL Mohn-Bandnudeln AC mit hausgemachtem Apfelmus	MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Naturreis und Mais-Paprikasalat Schokopudding G	Gnocchi mit Tomaten und Basilikum gefüllt A dazu Paradeissauce A und grüner Salat Obst	Rindersuppe mit Nudeln AL Gekochtes Rindfleisch L mit Cremespinat GA und Rösterdäpfeln A
	kcal = 720,3, E = 17,6g, F = 16,6g, KH = 128,9g, BE = 10,7	kcal = 612,1, E = 33,3g, F = 11,3g, KH = 93,4g, BE = 7,6	kcal = 622,3, E = 12,2g, F = 13,6g, KH = 109,0g, BE = 8,9	kcal = 515,3, E = 44,3g, F = 16,2g, KH = 45,8g, BE = 3,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Linsen-Lasagne GACL dazu Blattsalat mit Sonnenblumenkerne Schoko-Pudding G	MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Naturreis dazu Fisolensalat Fruchtiger Obstsalat	Gemüseintropfsuppe GACL Putengeschnetzeltes mit Gemüse GA und Reis dazu grüner Salat	Geröstete Knödel mit Ei GAC und rotem Rübensalat Obst
	kcal = 483,2, E = 18,1g, F = 14,1g, KH = 65,2g, BE = 4,8	kcal = 543,7, E = 29,8g, F = 9,4g, KH = 84,4g, BE = 6,9	kcal = 556,7, E = 29,3g, F = 17,5g, KH = 68,8g, BE = 5,7	kcal = 525,4, E = 19,6g, F = 23,8g, KH = 56,7g, BE = 4,7
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Makkaroni & Cheese GACM dazu Blattsalat Obst	Erbsencremesuppe GAL Gemüse aus dem Wok AF dazu Asianudeln AC und ein Ei-Omelette GC	Gemüseintropfsuppe GACL Apfelringe im Backteig GA mit Vanillesauce G	Gemüse-Perlweizen mit Planted Chicken A dazu Gemüsesauce GAL und Salat Obst
	kcal = 476,5, E = 16,1g, F = 15,7g, KH = 66,4g, BE = 5,5	kcal = 658,1, E = 26,9g, F = 19,3g, KH = 91,3g, BE = 7,5	kcal = 546,8, E = 10,4g, F = 23,6g, KH = 70,9g, BE = 5,9	kcal = 350,8, E = 11,7g, F = 11,5g, KH = 47,1g, BE = 3,8
breikost	Linsen-Lasagne GACL Schoko-Pudding G	Erbsencremesuppe GAL Lachs GCD mit Reis C und Brokkoli	Erdäpfelgulasch A dazu Brot GAC Topfencreme mit Erdbeeren G	Rindfleisch ACF mit Spinat GA und Erdäpfel Bananenjoghurt G
	kcal = 500,9, E = 17,8g, F = 16,3g, KH = 65,5g, BE = 4,7	kcal = 471,3, E = 22,1g, F = 30,3g, KH = 27,1g, BE = 2,0	kcal = 758,1, E = 21,3g, F = 44,3g, KH = 65,8g, BE = 5,4	kcal = 887,2, E = 40,6g, F = 51,6g, KH = 64,2g, BE = 5,2
ohne Zusatz von Milch	Kräutercremesuppe AL Mohn-Bandnudeln AC mit hausgemachtem Apfelmus	Erbsencremesuppe AL MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Naturreis und Mais-Paprikasalat	Erdäpfelgulasch mit Putenfrankfurter A dazu Dinkelbrot ANP Obst	Gekochtes Rindfleisch L mit Wurzelgemüse L und Rösterdäpfel Obst
	kcal = 720,3, E = 17,6g, F = 16,6g, KH = 128,9g, BE = 10,7	kcal = 618,1, E = 33,5g, F = 12,7g, KH = 91,5g, BE = 7,5	kcal = 422,4, E = 13,3g, F = 9,6g, KH = 68,2g, BE = 5,7	kcal = 434,9, E = 41,4g, F = 9,5g, KH = 43,9g, BE = 3,6



montag 27.05.2024

dienstag 28.05.2024

mittwoch 29.05.2024

donnerstag 30.05.2024

freitag 31.05.2024

glutenfrei	Nudelsuppe <i>L</i> Gratinierter Seelachs mit Tomaten-Mozzarella <i>GD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat	Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce und ein grüner Salat	Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <i>L</i> mit Spiegelei <i>C</i> Panna Cotta mit Erdbeere <i>G</i>
	kcal = 399,4, E = 27,7g, F = 13,6g, KH = 39,6g, BE = 3,3	kcal = 403,5, E = 9,4g, F = 24,6g, KH = 34,8g, BE = 2,8	kcal = 917,2, E = 59,7g, F = 41,0g, KH = 66,1g, BE = 5,5	kcal = 539,0, E = 13,4g, F = 27,7g, KH = 56,4g, BE = 4,7
Laktosefrei	Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> mit Erdbeersauce	Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Power-Vollkornspaghetti <i>A</i> mit köstlicher Linsen-Bolognese <i>LM</i> dazu ein grüner Salat	Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst	Reispfanne mit schwarzen Bohnen und Soja <i>AF</i> dazu grüner Salat Fruchtiger Obstsalat
	kcal = 400,3, E = 13,9g, F = 4,7g, KH = 73,4g, BE = 6,1	kcal = 478,1, E = 19,5g, F = 7,7g, KH = 77,5g, BE = 5,9	kcal = 917,2, E = 59,7g, F = 41,0g, KH = 66,1g, BE = 5,5	kcal = 235,9, E = 8,0g, F = 2,5g, KH = 42,3g, BE = 3,5
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade <i>AD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat	Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce <i>A</i> und grüner Salat mit Sonnenblumenkerne Obst	Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst	Curryreis mit Huhn und Ananas <i>G</i> dazu Eisbergsalat Panna Cotta mit Erdbeere <i>G</i>
	kcal = 492,6, E = 23,5g, F = 16g, KH = 61,5g, BE = 5,0	kcal = 394,3, E = 9,2g, F = 20,0g, KH = 42,5g, BE = 3,6	kcal = 852,1, E = 53,1g, F = 36,8g, KH = 66,0g, BE = 5,5	kcal = 657,7, E = 20,8g, F = 29,9g, KH = 74,4g, BE = 6,1
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> mit Erdbeersauce	Erdäpfelcremesuppe <i>GAL</i> Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce <i>A</i> und grüner Salat	Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse <i>GAC</i> dazu Tomatensauce <i>A</i> und grüner Salat Obst	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <i>A</i> mit Spiegelei <i>C</i> Ameisenkuchen <i>GACF</i>
	kcal = 471,6, E = 14,1g, F = 10,0g, KH = 79,1g, BE = 6,5	kcal = 461,9, E = 11,0g, F = 26,7g, KH = 42,7g, BE = 3,5	kcal = 333,6, E = 11,6g, F = 7,2g, KH = 53,7g, BE = 4,4	kcal = 482,5, E = 13,5g, F = 22,0g, KH = 55,5g, BE = 4,6
breikost	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung <i>GAC</i> und Käsesauce <i>GA</i> Vanillejoghurt <i>G</i>	Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> dazu Benco	Linsensuppe mit Ingwer Huhn <i>C</i> mit Reis <i>C</i> und Tomatensauce <i>A</i>	Lachs <i>GCD</i> mit Erdäpfel und Erbsengemüse <i>C</i> Panna Cotta mit Erdbeere <i>G</i>
	kcal = 824,9, E = 30,8g, F = 29,5g, KH = 105,5g, BE = 8,6	kcal = 592,6, E = 19,1g, F = 20,3g, KH = 76,9g, BE = 6,3	kcal = 525,9, E = 18,2g, F = 30,6g, KH = 43,6g, BE = 3,5	kcal = 665,0, E = 25,2g, F = 33,7g, KH = 62,6g, BE = 5,0
ohne Zusatz von Milch	Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade <i>AD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat	Power-Vollkornspaghetti <i>A</i> mit köstlicher Linsen-Bolognese <i>LM</i> und grünem Salat Obst	Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst	Karfiol-Kokossuppe Powidltscherl <i>AC</i> mit hausgemachtem Apfelmus
	kcal = 492,6, E = 23,5g, F = 16g, KH = 61,5g, BE = 5,0	kcal = 493,1, E = 18,4g, F = 7,0g, KH = 83,9g, BE = 6,4	kcal = 852,1, E = 53,1g, F = 36,8g, KH = 66,0g, BE = 5,5	kcal = 756,7, E = 12,9g, F = 18,8g, KH = 129,1g, BE = 10,7



Montag 03.06.2024

Dienstag 04.06.2024

Mittwoch 05.06.2024

Donnerstag 06.06.2024

Freitag 07.06.2024

glutenfrei	Wokgemüse mit Tofu <i>F</i> dazu gebratener Reis mit Ei und Gemüse <i>CN</i> dazu Eisbergsalat Obst	Gemüsecremesuppe <i>GL</i> Hörnchen mit Tomatensauce und Parmesan <i>G</i> dazu Blattsalat mit Mais	Brokkoli-Käsesuppe <i>G</i> Cremiger Milchreis <i>G</i> mit Tomatensauce und Bio-Milch <i>G</i>	Hühnerfleisch mit mediterranem Gemüse und Kräuterreis dazu Gurkensalat Panna Cotta mit Himbeeren <i>G</i>	Rustikaler Bohneneintopf <i>G</i> mit Salzerdäpfel Ribiseljoghurt <i>G</i>
	kcal = 376,5, E = 9,7g, F = 6,2g, KH = 68,5g, BE = 5,7	kcal = 571,5, E = 12,6g, F = 11,8g, KH = 101,7g, BE = 8,3	kcal = 673,1, E = 22,0g, F = 27,7g, KH = 82,2g, BE = 6,8	kcal = 741,1, E = 28,0g, F = 33,0g, KH = 79,7g, BE = 6,6	kcal = 313,2, E = 11,1g, F = 8,8g, KH = 45,4g, BE = 3,7
Laktosefrei	Knusper-Soja-Nuggets <i>AF</i> mit Reis und Dipsauce dazu Gemüseallerlei Schokopudding <i>G</i>	Gemüsecremesuppe <i>L</i> Penne <i>AC</i> mit Tomatensauce <i>A</i> dazu Blattsalat mit Mais	Kalbsbutterschnitzel <i>ACL</i> mit Erdäpfelpüree <i>G</i> und buntem Gemüse Obst	Kichererbsensuppe <i>G</i> Hühnerfleisch mit mediterranem Gemüse und Dinkelreis <i>A</i> dazu Gurkensalat	Rustikaler Bohneneintopf <i>GA</i> mit Reis Ribiseljoghurt <i>G</i>
	kcal = 721,9, E = 27,4g, F = 20,0g, KH = 102,6g, BE = 7,6	kcal = 601, E = 18,7g, F = 12,3g, KH = 100,3g, BE = 8,3	kcal = 615,7, E = 26,1g, F = 28,3g, KH = 61,0g, BE = 5,0	kcal = 479,7, E = 33,7g, F = 16,4g, KH = 58,3g, BE = 4,8	kcal = 549,3, E = 16,5g, F = 11,3g, KH = 92,7g, BE = 7,6
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Lasagne vom Rind <i>GAC</i> mit Eisbergsalat Schoko-Pudding <i>G</i>	Erdäpfel-Brokkoliauflauf <i>GAC</i> mit Tzatziki <i>GCM</i> Vollkorn-Mandelkirschkuchen <i>GAHC</i>	Brokkoli-Käsesuppe <i>G</i> Cremiger Milchreis <i>G</i> dazu Benco	Hühnerfleisch mit mediterranem Gemüse und Dinkelreis <i>A</i> dazu Gurkensalat Obst	Gemüsesuppe mit Grießknockerl <i>ACL</i> Pizza Margherita mit Mais <i>GA</i> und grüner Salat
	kcal = 537,7, E = 24,4g, F = 22,1g, KH = 58,4g, BE = 4,8	kcal = 830,1, E = 19,4g, F = 57,6g, KH = 57,0g, BE = 4,6	kcal = 525,8, E = 15,7g, F = 20,8g, KH = 67,5g, BE = 5,6	kcal = 530,0, E = 30,7g, F = 15,0g, KH = 65,6g, BE = 5,4	kcal = 586,3, E = 23,2g, F = 27,2g, KH = 60,7g, BE = 5,0
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Mediterrane Gemüsesuppe <i>ACFL</i> Knusper-Soja-Nuggets <i>AF</i> mit Reis und Gemüseallerlei dazu Dipsauce	Erdäpfel-Brokkoliauflauf <i>GAC</i> mit Tzatziki <i>GCM</i> Vollkorn-Mandelkirschkuchen <i>GAHC</i>	Reispfanne mit roten Bohnen, Mais und Planted Chicken <i>GL</i> dazu Salat Obst	Knusprige Frühlingsrolle <i>GACL</i> dazu gebratener Reis mit Ei <i>ACF</i> und Süß-Sauer-Dip Melonensalat	Gemüsesuppe mit Grießknockerl <i>ACL</i> Pizza Margherita mit Mais <i>GA</i> und grüner Salat
	kcal = 652,7, E = 24,5g, F = 18,1g, KH = 92,7g, BE = 6,8	kcal = 830,1, E = 19,4g, F = 57,6g, KH = 57,0g, BE = 4,6	kcal = 288,5, E = 17,1g, F = 3,4g, KH = 43,6g, BE = 3,6	kcal = 603,9, E = 16,1g, F = 22,1g, KH = 82,3g, BE = 6,8	kcal = 586,3, E = 23,2g, F = 27,2g, KH = 60,7g, BE = 5,0
breikost	Lasagne vom Rind <i>GAC</i> mit rotem Rübensalat Schoko-Pudding <i>G</i>	Gemüsecremesuppe <i>GL</i> Erdäpfel-Brokkoliauflauf <i>GAC</i> mit Rahmsauce <i>GA</i>	Brokkoli-Käsesuppe <i>G</i> Kalbsbutterschnitzel <i>ACL</i> mit Erdäpfelpüree <i>G</i> und buntem Gemüse	Kichererbsensuppe <i>G</i> Cremiger Milchreis <i>G</i> dazu Benco	Lachswürfel in Zitronenrahmsauce <i>GAD</i> mit Sommergemüse und Erdäpfeln Kompott
	kcal = 563,2, E = 24,8g, F = 22,5g, KH = 63,3g, BE = 5,2	kcal = 575,2, E = 15,4g, F = 40,8g, KH = 35,5g, BE = 2,9	kcal = 740,1, E = 36,4g, F = 44,8g, KH = 45,4g, BE = 3,7	kcal = 457,1, E = 13,0g, F = 11,9g, KH = 84,0g, BE = 6,9	kcal = 516,2, E = 23,7g, F = 19,6g, KH = 60,5g, BE = 5,1
ohne Zusatz von Milch	Knusper-Soja-Nuggets <i>AF</i> mit Reis und Dipsauce dazu Gemüseallerlei Sojadrink Schoko <i>F</i>	Penne <i>AC</i> mit Tomatensauce <i>A</i> und Blattsalat mit Mais Kompott	Kalbsbutterschnitzel <i>ACL</i> mit Petersilerdäpfel und buntem Gemüse Obst	Backerbsensuppe <i>L</i> Hühnerfleisch mit mediterranem Gemüse und Dinkelreis <i>A</i> dazu Gurkensalat	Gemüsesuppe mit Grießknockerl <i>ACL</i> Rustikales Bohnengulasch <i>A</i> mit Reis
	kcal = 758,5, E = 30,6g, F = 22,3g, KH = 104,1g, BE = 7,7	kcal = 571,3, E = 17,0g, F = 7,0g, KH = 108,2g, BE = 9,0	kcal = 599,4, E = 25,1g, F = 28,7g, KH = 57,3g, BE = 4,7	kcal = 517,7, E = 32,0g, F = 15,4g, KH = 60,0g, BE = 4,9	kcal = 517,8, E = 18,9g, F = 8,5g, KH = 89,4g, BE = 7,4



Montag 10.06.2024

Dienstag 11.06.2024

Mittwoch 12.06.2024

Donnerstag 13.06.2024

Freitag 14.06.2024

glutenfrei	Nudelsuppe <i>L</i> Putenreisfleisch mit Blattsalat	Herzhaftes Erdäpfelgulasch mit Brot Studentenfutter <i>HE</i>	Wurzelcremesuppe <i>GL</i> Süßer Hirseauflauf <i>GHC</i> mit Marillenröster	Fleischhörnchen vom Rind dazu bunter Bohnensalat Obst	Zucchini-auflauf <i>GC</i> mit Tomatensauce dazu California Salat Johannisbeertopfencreme <i>G</i>
	kcal = 325,3, E = 21,9g, F = 4,1g, KH = 48,7g, BE = 4,0	kcal = 545,2, E = 14,5g, F = 20,8g, KH = 70,6g, BE = 5,8	kcal = 603,8, E = 17,9g, F = 26,2g, KH = 69,4g, BE = 5,7	kcal = 439,2, E = 17,9g, F = 12,1g, KH = 64,7g, BE = 5,2	kcal = 558,1, E = 19,6g, F = 31,1g, KH = 47,6g, BE = 3,9
Laktosefrei	Nudelsuppe <i>AL</i> Putenreisfleisch mit Blattsalat	Herzhaftes Erdäpfelgulasch <i>A</i> mit Sonnenblumenbrot <i>AF</i> Studentenfutter <i>HE</i>	Karfiolcremesuppe <i>AL</i> Spiralen <i>AC</i> mit Zucchiniobersauce <i>A</i> dazu California Salat	Eiernockerl <i>AC</i> dazu roter Rübensalat Marillenjoghurt <i>G</i>	Hühner-Kebab <i>L</i> mit Naturreis dazu orientalischer Salat Obst
	kcal = 323,1, E = 22,4g, F = 4,1g, KH = 47,5g, BE = 3,9	kcal = 554,7, E = 18,5g, F = 22,2g, KH = 67,6g, BE = 5,6	kcal = 612,4, E = 19,4g, F = 16,8g, KH = 92,0g, BE = 7,8	kcal = 603,4, E = 25,3g, F = 20,5g, KH = 77g, BE = 6,3	kcal = 643,5, E = 37,8g, F = 24,1g, KH = 58,4g, BE = 4,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Putenreisfleisch mit Blattsalat Obst	Überbackene Canneloni mit Ricotta-Spinatfülle <i>GACIL</i> dazu Salat der Saison Studentenfutter <i>HE</i>	Caesar Salat mit Hühnerbrust <i>GACDLM</i> dazu Sandwichbrot <i>AF</i> Beerenjoghurt <i>G</i>	Fleischhörnchen <i>A</i> dazu bunter Bohnensalat Obst	Tomatencremesuppe <i>GA</i> Gratinierter Seelachs auf italienische Art <i>GD</i> mit Petersilerdäpfel und California Salat
	kcal = 315,6, E = 20,4g, F = 3,7g, KH = 48,5g, BE = 4,0	kcal = 565,6, E = 23,5g, F = 26,4g, KH = 56,2g, BE = 4,7	kcal = 591,9, E = 45,5g, F = 23,2g, KH = 47,6g, BE = 3,9	kcal = 432,7, E = 20,9g, F = 12,1g, KH = 59,1g, BE = 4,9	kcal = 471,3, E = 27,3g, F = 21,6g, KH = 39,2g, BE = 3,3
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Spinatsemmelknödel <i>GAC</i> mit Käsesauce <i>GA</i> und Blattsalat Kirsch-Buttermilch <i>G</i>	Herzhaftes Erdäpfelgulasch <i>A</i> mit Sonnenblumenbrot <i>AF</i> Obst	Wurzelcremesuppe <i>GAL</i> Süßer Hirseauflauf <i>GHC</i> mit Marillenröster	Gemüsesuppe mit Frittaten <i>GACIL</i> Gemüserahmlinsen <i>GALM</i> mit Erdäpfelknödel <i>GACO</i>	Zucchini-auflauf <i>GC</i> mit Tomatensauce <i>A</i> und California Salat Johannisbeertopfencreme <i>G</i>
	kcal = 712,0, E = 19,3g, F = 38,8g, KH = 69,7g, BE = 5,5	kcal = 420,3, E = 11,4g, F = 6,8g, KH = 75,2g, BE = 6,2	kcal = 653,3, E = 19,0g, F = 28,3g, KH = 75,8g, BE = 6,2	kcal = 578,6, E = 18,8g, F = 17,2g, KH = 84,8g, BE = 7,2	kcal = 507,0, E = 20,5g, F = 25,4g, KH = 46,8g, BE = 3,9
breikost	Putenreisfleisch und roter Rübensalat Kirsch-Buttermilch <i>G</i>	Karfiolcremesuppe <i>GAL</i> Kaiserschmarrn <i>GAC</i> mit Zwetschenröster	Wurzelcremesuppe <i>GL</i> Rindfleisch <i>ACF</i> mit Mais <i>C</i> und buntem Gemüse	Gemüserahmlinsen <i>GALM</i> dazu Brot <i>GAC</i> Marillenjoghurt <i>G</i>	Zucchini-auflauf <i>GC</i> mit Tomatensauce <i>A</i> Erdbeerkompott
	kcal = 428,6, E = 23,7g, F = 11,4g, KH = 55,3g, BE = 4,5	kcal = 608,0, E = 15,2g, F = 22,7g, KH = 82,0g, BE = 6,7	kcal = 922,0, E = 42,4g, F = 60,4g, KH = 51,1g, BE = 4,1	kcal = 748,9, E = 21,7g, F = 51,1g, KH = 48,5g, BE = 4,0	kcal = 416,1, E = 13,5g, F = 14,0g, KH = 56,5g, BE = 4,6
ohne Zusatz von Milch	Putenreisfleisch mit Blattsalat Obst	Karfiolcremesuppe <i>AL</i> Falafel mit Gemüse-Couscous <i>A</i> und Knoblauchsojadip <i>AF</i>	Zitronen-Backfisch <i>AD</i> mit Erdäpfelsalat und buntem Gemüse Marillenkompott	Eiernockerl <i>AC</i> mit rotem Rübensalat Obst	Hühner-Kebab <i>L</i> mit Naturreis und orientalischer Salat Obst
	kcal = 315,6, E = 20,4g, F = 3,7g, KH = 48,5g, BE = 4,0	kcal = 678,7, E = 18,9g, F = 16,7g, KH = 109,8g, BE = 9,0	kcal = 476,2, E = 26,1g, F = 16,7g, KH = 52,8g, BE = 4,4	kcal = 534,6, E = 22,2g, F = 12,8g, KH = 80,2g, BE = 6,3	kcal = 643,5, E = 37,8g, F = 24,1g, KH = 58,4g, BE = 4,8



Montag 17.06.2024

Dienstag 18.06.2024

Mittwoch 19.06.2024

Donnerstag 20.06.2024

Freitag 21.06.2024

glutenfrei	Hühnerpaella mit Tzatziki GCM Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Hörnchen mit Gemüsesauce L dazu Salatmix	Gebackener Kabeljau CDM mit buntem Gemüse und Erdpfelsalat Obst	Paprikacremesuppe Rindsgeschnetzeltes GM mit Fisolengemüse und Salzerdäpfel	Erdäpfel-Brokkoli Frischkäsetaschen G mit Joghurt-Zitronendip G dazu orientalischer Salat Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 535,6, E = 23,7g, F = 24,0g, KH = 57,1g, BE = 4,7	kcal = 616,9, E = 14,9g, F = 12,5g, KH = 105,4g, BE = 7,8	kcal = 603,8, E = 21,1g, F = 25,2g, KH = 71,5g, BE = 5,8	kcal = 442,5, E = 25,5g, F = 24,1g, KH = 29,5g, BE = 2,4	kcal = 532,8, E = 9,4g, F = 31,7g, KH = 50,3g, BE = 4,1
Laktosefrei	Hühnerpaella mit grünem Salat Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Hörnchen A mit Gemüsesauce AL dazu Salatmix	Zuchnicremesuppe GAL Tunesischer Gemüse Eintopf mit Couscous A	Rindsgeschnetzeltes GM mit Fisolengemüse und Salzerdäpfel Obst	Backerbsensuppe L MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Gemüseris dazu orientalischer Salat
	kcal = 411,4, E = 23,8g, F = 11,3g, KH = 54,9g, BE = 4,5	kcal = 681,6, E = 23,9g, F = 14,5g, KH = 105,8g, BE = 8,1	kcal = 386,9, E = 13,4g, F = 10,3g, KH = 68,6g, BE = 5,7	kcal = 553,4, E = 27,3g, F = 22,7g, KH = 57,5g, BE = 4,7	kcal = 502,8, E = 29,4g, F = 10,8g, KH = 71,4g, BE = 5,8
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Hühnerpaella mit Tzatziki GCM Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Veggieburger GACFN mit Salatmix und Kartoffel-Dippers	Zuchnicremesuppe GAL Tunesischer Gemüse Eintopf mit Couscous A	Rindsgeschnetzeltes GAM mit Fisolengemüse und Salzerdäpfel Obst	Erdäpfel-Brokkoli Frischkäsetaschen G mit Paprika-Rahmdip GA dazu orientalischer Salat Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 546,1, E = 23,8g, F = 25,1g, KH = 57,3g, BE = 4,7	kcal = 955,1, E = 27,9g, F = 38,7g, KH = 109,3g, BE = 8,1	kcal = 367,5, E = 12,6g, F = 10,7g, KH = 64,3g, BE = 5,3	kcal = 552,6, E = 27,9g, F = 22,6g, KH = 57,0g, BE = 4,7	kcal = 541,0, E = 9,3g, F = 32,7g, KH = 50,4g, BE = 4,1
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Pastinakencremesuppe GAL Topfenknödel mit Kokosbrösel GAC und Erdbeersauce	Planted Butter Chicken G mit Naturreis und Salatmix Melonensalat	Tunesischer Gemüsetopf mit Couscous A Obst	Paprikacremesuppe GA Spinat-Erdäpfelgratin GAC mit Tomatenragout und Bummerlsalat	Gemüselasagne GACL dazu Blattsalat mit Mais Obst
	kcal = 678,4, E = 22,2g, F = 28,6g, KH = 81,4g, BE = 6,8	kcal = 473,8, E = 17,3g, F = 14,7g, KH = 64,3g, BE = 5,3	kcal = 346,8, E = 11,1g, F = 4,7g, KH = 74,0g, BE = 6,1	kcal = 585,6, E = 16,7g, F = 34,7g, KH = 49,3g, BE = 4,0	kcal = 392,9, E = 10,9g, F = 13,6g, KH = 54,9g, BE = 4,5
breikost	Lachs GCD mit Sommergemüse und Erdäpfel Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Planted Butter-Chicken G mit Reis C	Zuchnicremesuppe GAL Nudelauf vom Rind GAC	Paprikacremesuppe GA Nuss-Schokopalatschinken GAHC	Gemüselasagne GACL Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 450,9, E = 20,1g, F = 21,6g, KH = 42,1g, BE = 3,3	kcal = 450,2, E = 22,6g, F = 19,0g, KH = 40,4g, BE = 2,5	kcal = 460,6, E = 20,5g, F = 23,0g, KH = 41,4g, BE = 3,4	kcal = 1010,3, E = 19,2g, F = 58,6g, KH = 97,6g, BE = 8,1	kcal = 452,3, E = 13,1g, F = 19,5g, KH = 54,3g, BE = 4,5
ohne Zusatz von Milch	Hühnerpaella mit grünem Salat Obst	Hörnchen A mit Gemüsesauce AL und Salatmix Apfelmus	Backerbsensuppe L Gebackener Kabeljau CDM mit buntem Gemüse und Erdpfelsalat	Paprikacremesuppe Gemüsechili mit Tofu AF und Naturreis	Naturschnitzel vom Huhn L mit Karottengemüse und Kräuterdäpfel Obst
	kcal = 351,1, E = 19,6g, F = 4,4g, KH = 59,4g, BE = 4,9	kcal = 671,2, E = 17,3g, F = 13,8g, KH = 115,3g, BE = 9,8	kcal = 607,5, E = 22,2g, F = 25,6g, KH = 69,2g, BE = 5,6	kcal = 453,1, E = 16,2g, F = 8,1g, KH = 76,4g, BE = 6,3	kcal = 395,3, E = 25,6g, F = 8,9g, KH = 50,7g, BE = 4,1



montag 24.06.2024

dienstag 25.06.2024

mittwoch 26.06.2024

donnerstag 27.06.2024

freitag 28.06.2024

glutenfrei	Putenstreifen in Paprikasauce G mit Naturreis dazu California Salat Obst	Brokkolicremesuppe L Cremiger Milchreis G mit Erdbeersauce	Erdäpfel-Karfiolauflauf GC mit Sauerrahm-Dip GCM und Salat der Saison Vanille-Pudding G	Backerbsensuppe L Eierhörnchen C und grüner Salat	Chili con Carne mit Naturreis Beerenjoghurt G
	kcal = 503,2, E = 28g, F = 13,5g, KH = 65,5g, BE = 5,4	kcal = 499,6, E = 11,7g, F = 13,8g, KH = 80,1g, BE = 6,6	kcal = 690,6, E = 19,5g, F = 45,7g, KH = 49,1g, BE = 4,0	kcal = 405,2, E = 17,3g, F = 13,0g, KH = 53,4g, BE = 4,4	kcal = 596,7, E = 27,7g, F = 19,2g, KH = 76,0g, BE = 6,3
Laktosefrei	MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD mit Erbsen-Maisgemüse und Erdäpfelsalat Obst	Brokkolicremesuppe AL Cremiger Milchreis G mit Erdbeersauce	Rindgulasch A mit Spiralen A Vanille-Pudding G	Hühnersuppentopf AL Gnocchi mit Tomaten und Basilikum gefüllt A dazu Tomatensauce A und Salat der Saison	Chili con Carne A mit Naturreis Beerenjoghurt G
	kcal = 518,2, E = 24,2g, F = 15,9g, KH = 68,1g, BE = 5,6	kcal = 493,4, E = 13,1g, F = 13,3g, KH = 77,9g, BE = 6,4	kcal = 1931,8, E = 38,3g, F = 149,5g, KH = 104,1g, BE = 8,8	kcal = 637,0, E = 15,9g, F = 17,5g, KH = 100,4g, BE = 8,2	kcal = 609,3, E = 28,6g, F = 20,3g, KH = 75,9g, BE = 6,2
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Putenstreifen in Paprikarahmsauce GA mit Naturreis und California Salat Apfelmus	Brokkolicremesuppe GAL Spinat-Käseknödel GAC mit Champignonrahmsauce GA dazu bunter Blattsalat	Zucchinicremesuppe GAL Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC dazu Salzerdäpfel mit Gemüsesauce GAL	Gebackene Hühnerbrust ACF mit Erdäpfelsalat Obst	Chili con Carne A mit Naturreis Beerenjoghurt G
	kcal = 534,2, E = 27,9g, F = 14,3g, KH = 71,5g, BE = 5,9	kcal = 674,2, E = 27,9g, F = 31,6g, KH = 62,3g, BE = 5,2	kcal = 474,3, E = 15,0g, F = 14,8g, KH = 67,4g, BE = 5,5	kcal = 443,1, E = 26,5g, F = 15,1g, KH = 47,9g, BE = 4,0	kcal = 608,1, E = 28,2g, F = 20,5g, KH = 75,2g, BE = 6,2
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Mais-Paprikalaibchen GAC mit Joghurt-Zitronendip GA und Salzerdäpfel dazu California Salat Weichseljoghurt G	Überbackene Polentaschnitte G mit Ratatouille A und buntem Blattsalat Marmorkuchen GAC	Zucchinicremesuppe GAL Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC dazu Salzerdäpfel mit Gemüsesauce GAL	Pizza Margherita mit Mais GA und grüner Salat Obst	Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Spiralen AC und Gurkensalat Obst
	kcal = 559,9, E = 16,1g, F = 30,5g, KH = 52,0g, BE = 4,3	kcal = 452,2, E = 11,5g, F = 27,9g, KH = 36,5g, BE = 3,0	kcal = 521,3, E = 16,0g, F = 16,8g, KH = 73,4g, BE = 6,0	kcal = 571,9, E = 21,2g, F = 23,2g, KH = 67,7g, BE = 5,6	kcal = 750,6, E = 26,2g, F = 28,0g, KH = 92,5g, BE = 7,8
breikost	Rindfleisch ACF mit Reis C und Erbsengemüse C Weichseljoghurt G	Brokkolicremesuppe GAL Spinat-Käseknödel GAC mit Champignonrahmsauce GA	Zucchinicremesuppe GAL Cremiger Milchreis G dazu Erdbeermus	Lachs GCD mit buntem Gemüse und Erdäpfel Vanille-Pudding G	Eiernockerl AC mit rotem Rübensalat Beerenjoghurt G
	kcal = 944,0, E = 45,4g, F = 58,2g, KH = 59,7g, BE = 4,8	kcal = 624,5, E = 26,0g, F = 30,5g, KH = 54,6g, BE = 4,6	kcal = 547,5, E = 11,2g, F = 16,0g, KH = 87,3g, BE = 7,2	kcal = 541,2, E = 20,9g, F = 21,9g, KH = 63,5g, BE = 5,1	kcal = 594,4, E = 25,3g, F = 19,9g, KH = 75,8g, BE = 5,9
ohne Zusatz von Milch	MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD mit Erbsen-Maisgemüse dazu Erdäpfelsalat Obst	Spiralen AC mit Tomatensauce A dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Erdbeerkompott	Backerbsensuppe L Rindgulasch A mit Erdäpfel	Gebackene Hühnerbrust ACF mit Erdäpfelsalat Obst	Rindersuppe mit Sternchen AL Eiernockerl AC und Gurkensalat
	kcal = 533,9, E = 23,9g, F = 15,9g, KH = 71,3g, BE = 5,9	kcal = 618,8, E = 18,3g, F = 9,6g, KH = 110,0g, BE = 9,3	kcal = 528,4, E = 28,8g, F = 19,4g, KH = 56,8g, BE = 4,7	kcal = 443,1, E = 26,5g, F = 15,1g, KH = 47,9g, BE = 4,0	kcal = 628,0, E = 24,4g, F = 23,1g, KH = 78,4g, BE = 6,1