



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 = 373,4, E = 22,3g, F = 16,8g, KH = 32,1g, BE = 2,6	kcal = 597,4, E = 10,4g, F = 24,4g, KH = 91,2g, BE = 7,5		kcal = 240,6, E = 7,0g, F = 5,3g, KH = 38,4g, BE = 3,2	kcal = 387,8, E = 8,8g, F = 10,3g, KH = 63,2g, BE = 5,2
Laktosefrei	Putenschinkenfleckerl 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 = 418,9, E = 17,4g, F = 13,2g, KH = 55,8g, BE = 4,6	kcal = 321,0, E = 11,7g, F = 13,1g, KH = 37,0g, BE = 3,0		kcal = 664,7, E = 27,6g, F = 29,6g, KH = 71,5g, BE = 5,8	kcal = 617,9, E = 27,9g, F = 23,2g, KH = 71,2g, BE = 6,0
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 = 451,4, E = 22,4g, F = 19,3g, KH = 45,0g, BE = 3,7	kcal = 491,8, E = 15,9g, F = 21,9g, KH = 54,0g, BE = 4,4		kcal = 506,8, E = 22,1g, F = 18,3g, KH = 63,0g, BE = 5,0	kcal = 554,9, E = 19,7g, F = 20,1g, KH = 71,7g, BE = 5,6
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu roter Rübensalat Obst	Spargelcremesuppe GAL Cremespinat GA 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 = 401,5, E = 14,9g, F = 17,9g, KH = 43,8g, BE = 3,6	kcal = 382,8, E = 11,7g, F = 19,7g, KH = 37,6g, BE = 3,1		kcal = 342,6, E = 9,3g, F = 13,1g, KH = 42,4g, BE = 3,5	kcal = 423,4, E = 14,9g, F = 21,4g, KH = 41,8g, BE = 3,4
breikost	Geröstete Knödel mit Ei GAC L dazu roter Rübensalat Vanille-Topfencreme 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 = 423,4, E = 19,6g, F = 19,4g, KH = 41,2g, BE = 3,4	kcal = 349,7, E = 11,5g, F = 18,1g, KH = 33,2g, BE = 2,7		kcal = 382,7, E = 8,7g, F = 11,8g, KH = 58,3g, BE = 4,7	kcal = 779,5, E = 39,8g, F = 34,5g, KH = 75,8g, BE = 6,3
ohne Zusatz von Milch	Rindersuppe mit Nudeln AL Putenschinkenfleckerl 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 = 393,0, E = 15,8g, F = 11,3g, KH = 55,2g, BE = 4,6	kcal = 306,3, E = 7,6g, F = 4,9g, KH = 55,6g, BE = 4,6		kcal = 544,2, E = 25,8g, F = 30,9g, KH = 39,2g, BE = 3,2	kcal = 596,3, E = 27,8g, F = 20,1g, KH = 72,9g, BE = 6,1



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 = 554,3, E = 21,2g, F = 19,9g, KH = 70,7g, BE = 6,6	kcal = 434,1, E = 14,1g, F = 21,1g, KH = 43,8g, BE = 3,6	kcal = 332,2, E = 12,2g, F = 9,7g, KH = 47,8g, BE = 3,9	kcal = 721,5, E = 49,9g, F = 38,0g, KH = 41,1g, BE = 2,7
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 = 497,5, E = 19,1g, F = 16,4g, KH = 66,7g, BE = 5,5	kcal = 505,1, E = 10,2g, F = 24,9g, KH = 57,7g, BE = 4,8	kcal = 328,0, E = 14,6g, F = 9,8g, KH = 43,6g, BE = 3,7	kcal = 721,3, E = 50,0g, F = 38,0g, KH = 41,1g, BE = 2,7
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-Knusperfisch vom Seelachs AD mit Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel Obst	Linsen-Karottensuppe G Esterhazy-Rindsbraten GALM mit Kroketten A und Blaukraut A
	kcal = 410,8, E = 22,9g, F = 19,5g, KH = 33,8g, BE = 2,8	kcal = 411,1, E = 15,6g, F = 15,7g, KH = 48,7g, BE = 4,0	kcal = 339,2, E = 12,0g, F = 11,6g, KH = 44,4g, BE = 3,7	kcal = 438,1, E = 32,2g, F = 14,6g, KH = 40,0g, BE = 2,7
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Kräftiger Gemüseeintopf 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 = 380,4, E = 10,8g, F = 20,2g, KH = 36,9g, BE = 3,2	kcal = 470,9, E = 9,5g, F = 24,2g, KH = 51,5g, BE = 4,3	kcal = 328,0, E = 14,6g, F = 9,8g, KH = 43,6g, BE = 3,7	kcal = 404,6, E = 15,6g, F = 14,3g, KH = 51,8g, BE = 4,1
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 = 426,0, E = 19,2g, F = 25,0g, KH = 30,2g, BE = 2,3	kcal = 486,5, E = 14,2g, F = 17,2g, KH = 63,5g, BE = 5,2	kcal = 348,6, E = 14,5g, F = 10,0g, KH = 48,4g, BE = 4,1	kcal = 351,4, E = 13,7g, F = 13,1g, KH = 43,2g, BE = 3,5
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 = 283,5, E = 12,9g, F = 8,4g, KH = 36,2g, BE = 3,0	kcal = 387,8, E = 9,6g, F = 15,3g, KH = 50,3g, BE = 4,2	kcal = 328,0, E = 14,6g, F = 9,8g, KH = 43,6g, BE = 3,7	kcal = 692,7, E = 45,2g, F = 37,2g, KH = 43,3g, BE = 3,5



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 = 547,2, E = 16,3g, F = 30,3g, KH = 50,7g, BE = 4,1	kcal = 414,3, E = 12,8g, F = 15,7g, KH = 56,1g, BE = 4,5	kcal = 557,9, E = 37,7g, F = 14,2g, KH = 67,5g, BE = 5,5	kcal = 360,3, E = 15,7g, F = 15,3g, KH = 37,7g, BE = 3,1	kcal = 427,2, E = 9,2g, F = 12,4g, KH = 67,5g, BE = 5,5
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	Knöpfliuppe ACL Falafel mit Gemüse-Couscous A und Sauerrahm-Dip GCM dazu orientalischer Salat
	kcal = 414,9, E = 20,3g, F = 12,5g, KH = 53,2g, BE = 4,4	kcal = 331,8, E = 15,2g, F = 11,1g, KH = 40,5g, BE = 3,3	kcal = 586,6, E = 10,7g, F = 23,6g, KH = 81,1g, BE = 7,0	kcal = 353,1, E = 15,0g, F = 15,3g, KH = 36,9g, BE = 3,0	kcal = 560,6, E = 13,2g, F = 19,6g, KH = 80,5g, BE = 6,6
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 = 296,6, E = 17,3g, F = 7,9g, KH = 37,3g, BE = 3,1	kcal = 358,2, E = 13,9g, F = 11,9g, KH = 46,2g, BE = 3,7	kcal = 317,1, E = 13,9g, F = 10,0g, KH = 41,3g, BE = 3,5	kcal = 353,0, E = 12,1g, F = 16,6g, KH = 36,7g, BE = 3,0	kcal = 321,5, E = 15,8g, F = 8,0g, KH = 46,2g, BE = 3,7
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 = 282,5, E = 7,7g, F = 10,0g, KH = 38,7g, BE = 3,2	kcal = 436,2, E = 20,0g, F = 15,8g, KH = 51,5g, BE = 4,1	kcal = 426,2, E = 14,8g, F = 16,9g, KH = 49,6g, BE = 3,4	kcal = 382,6, E = 12,6g, F = 17,9g, KH = 40,9g, BE = 3,4	kcal = 389,8, E = 10,8g, F = 12,3g, KH = 56,7g, BE = 4,7
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 = 254,3, E = 15,7g, F = 7,2g, KH = 30,4g, BE = 2,5	kcal = 587,1, E = 18,6g, F = 38,2g, KH = 39,8g, BE = 3,2	kcal = 668,2, E = 27,8g, F = 40,6g, KH = 48,3g, BE = 3,9	kcal = 339,2, E = 10,3g, F = 17,4g, KH = 33,7g, BE = 2,8	kcal = 431,2, E = 16,1g, F = 6,2g, KH = 74,8g, BE = 6,3
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 = 275,5, E = 16,8g, F = 6,4g, KH = 36,1g, BE = 3,0	kcal = 344,7, E = 15,4g, F = 9,3g, KH = 46,0g, BE = 3,8	kcal = 337,7, E = 13,8g, F = 10,2g, KH = 46,1g, BE = 3,9	kcal = 369,1, E = 15,0g, F = 15,2g, KH = 41,1g, BE = 3,4	kcal = 354,9, E = 16,3g, F = 9,1g, KH = 51,3g, BE = 4,2



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 = 505,4, E = 13,2g, F = 9,2g, KH = 96,6g, BE = 7,3	kcal = 369,3, E = 12,1g, F = 17,0g, KH = 40,8g, BE = 3,3	kcal = 301,3, E = 11,4g, F = 8,1g, KH = 42,9g, BE = 3,5	kcal = 397,2, E = 32,3g, F = 13,1g, KH = 35,8g, BE = 2,9	
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 = 540,2, E = 13,2g, F = 12,5g, KH = 96,7g, BE = 8,0	kcal = 459,1, E = 25,0g, F = 8,4g, KH = 70,1g, BE = 5,7	kcal = 466,7, E = 9,1g, F = 10,2g, KH = 81,8g, BE = 6,7	kcal = 386,5, E = 33,2g, F = 12,1g, KH = 34,3g, BE = 2,8	
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	Gemüse Eintropfsuppe GACL Putengeschnetzeltes mit Gemüse GA und Reis dazu grüner Salat	Geröstete Knödel mit Ei GAC und rotem Rübensalat Obst
kcal = 362,4, E = 13,6g, F = 10,5g, KH = 48,9g, BE = 3,6	kcal = 407,8, E = 22,3g, F = 7,1g, KH = 63,3g, BE = 5,1	kcal = 417,5, E = 22,0g, F = 13,1g, KH = 51,6g, BE = 4,3	kcal = 394,1, E = 14,7g, F = 17,8g, KH = 42,5g, BE = 3,5	
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	Gemüse Eintropfsuppe GACL Apfelringe im Backteig GA mit Vanillesauce G	Gemüse-Perlweizen mit Planted Chicken A dazu Gemüsesauce GAL und Salat Obst
kcal = 357,3, E = 12,0g, F = 11,8g, KH = 49,8g, BE = 4,1	kcal = 493,6, E = 20,1g, F = 14,4g, KH = 68,5g, BE = 5,6	kcal = 410,1, E = 7,8g, F = 17,7g, KH = 53,1g, BE = 4,4	kcal = 263,1, E = 8,8g, F = 8,6g, KH = 35,3g, BE = 2,9	
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 = 375,7, E = 13,4g, F = 12,2g, KH = 49,1g, BE = 3,5	kcal = 353,5, E = 16,5g, F = 22,7g, KH = 20,3g, BE = 1,5	kcal = 568,5, E = 16,0g, F = 33,2g, KH = 49,3g, BE = 4,0	kcal = 665,3, E = 30,4g, F = 38,7g, KH = 48,1g, BE = 3,9	
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 = 540,2, E = 13,2g, F = 12,5g, KH = 96,7g, BE = 8,0	kcal = 463,6, E = 25,1g, F = 9,5g, KH = 68,6g, BE = 5,6	kcal = 316,8, E = 10,0g, F = 7,2g, KH = 51,1g, BE = 4,2	kcal = 326,2, E = 31,0g, F = 7,1g, KH = 32,9g, BE = 2,7	



montag 27.05.2024

dienstag 28.05.2024

mittwoch 29.05.2024

donnerstag 30.05.2024

freitag 31.05.2024

glutenfrei	<p>Nudelsuppe <i>L</i> Gratinierter Seelachs mit Tomaten-Mozzarella <i>GD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat</p> <p>kcal = 299,5, E = 20,8g, F = 10,2g, KH = 29,7g, BE = 2,4</p>	<p>Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce und ein grüner Salat</p> <p>kcal = 302,6, E = 7,0g, F = 18,4g, KH = 26,1g, BE = 2,1</p>	<p>Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst</p> <p>kcal = 687,9, E = 44,7g, F = 30,7g, KH = 49,6g, BE = 4,1</p>	<p>Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <i>L</i> mit Spiegelei <i>C</i> Panna Cotta mit Erdbeer <i>G</i></p> <p>kcal = 404,3, E = 10,1g, F = 20,8g, KH = 42,3g, BE = 3,5</p>
Laktosefrei	<p>Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> mit Erdbeersauce</p> <p>kcal = 300,2, E = 10,4g, F = 3,5g, KH = 55,0g, BE = 4,5</p>	<p>Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Power-Vollkornspaghetti <i>A</i> mit köstlicher Linsen-Bolognese <i>LM</i> dazu ein grüner Salat</p> <p>kcal = 358,6, E = 14,6g, F = 5,8g, KH = 58,2g, BE = 4,4</p>	<p>Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst</p> <p>kcal = 687,9, E = 44,7g, F = 30,7g, KH = 49,6g, BE = 4,1</p>	<p>Reispfanne mit schwarzen Bohnen und Soja <i>AF</i> dazu grüner Salat Fruchtiger Obstsalat</p> <p>kcal = 176,9, E = 6,0g, F = 1,9g, KH = 31,7g, BE = 2,6</p>
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	<p>Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade <i>AD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat</p> <p>kcal = 369,5, E = 17,6g, F = 12g, KH = 46,1g, BE = 3,8</p>	<p>Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce <i>A</i> und grüner Salat mit Sonnenblumenkerne Obst</p> <p>kcal = 295,7, E = 6,9g, F = 15,0g, KH = 31,9g, BE = 2,7</p>	<p>Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst</p> <p>kcal = 639,1, E = 39,8g, F = 27,6g, KH = 49,5g, BE = 4,1</p>	<p>Curryreis mit Huhn und Ananas <i>G</i> dazu Eisbergsalat Panna Cotta mit Erdbeer <i>G</i></p> <p>kcal = 493,3, E = 15,6g, F = 22,4g, KH = 55,7g, BE = 4,6</p>
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	<p>Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> mit Erdbeersauce</p> <p>kcal = 353,7, E = 10,6g, F = 7,5g, KH = 59,3g, BE = 4,9</p>	<p>Erdäpfelcremesuppe <i>GAL</i> Polentaauflauf mit Tomaten und Schafskäse <i>G</i> dazu Tomaten-Basilikumsauce <i>A</i> und grüner Salat</p> <p>kcal = 346,4, E = 8,2g, F = 20,0g, KH = 32,0g, BE = 2,6</p>	<p>Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse <i>GAC</i> dazu Tomatensauce <i>A</i> und grüner Salat Obst</p> <p>kcal = 250,2, E = 8,7g, F = 5,4g, KH = 40,2g, BE = 3,3</p>	<p>Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <i>A</i> mit Spiegelei <i>C</i> Ameisenkuchen <i>GACF</i></p> <p>kcal = 361,8, E = 10,1g, F = 16,5g, KH = 41,6g, BE = 3,5</p>
breikost	<p>Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung <i>GAC</i> und Käsesauce <i>GA</i> Vanillejoghurt <i>G</i></p> <p>kcal = 618,7, E = 23,1g, F = 22,1g, KH = 79,2g, BE = 6,5</p>	<p>Erdäpfelcremesuppe <i>GL</i> Grießkoch nach Oma´s Art <i>GA</i> dazu Benco</p> <p>kcal = 444,5, E = 14,3g, F = 15,2g, KH = 57,7g, BE = 4,7</p>	<p>Linsensuppe mit Ingwer Huhn <i>C</i> mit Reis <i>C</i> und Tomatensauce <i>A</i></p> <p>kcal = 394,4, E = 13,6g, F = 22,9g, KH = 32,7g, BE = 2,6</p>	<p>Lachs <i>GCD</i> mit Erdäpfel und Erbsengemüse <i>C</i> Panna Cotta mit Erdbeer <i>G</i></p> <p>kcal = 498,8, E = 18,9g, F = 25,3g, KH = 46,9g, BE = 3,8</p>
ohne Zusatz von Milch	<p>Gemüsesuppe mit Tarhonya <i>AL</i> MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade <i>AD</i> dazu buntes Gemüse und Erdäpfelsalat</p> <p>kcal = 369,5, E = 17,6g, F = 12g, KH = 46,1g, BE = 3,8</p>	<p>Power-Vollkornspaghetti <i>A</i> mit köstlicher Linsen-Bolognese <i>LM</i> und grünem Salat Obst</p> <p>kcal = 369,8, E = 13,8g, F = 5,3g, KH = 62,9g, BE = 4,8</p>	<p>Chicken Wings <i>H</i> mit Kartoffel-Dippers dazu Karotten-Mais-Salat Obst</p> <p>kcal = 639,1, E = 39,8g, F = 27,6g, KH = 49,5g, BE = 4,1</p>	<p>Karfiol-Kokossuppe Powidltscherl <i>AC</i> mit hausgemachtem Apfelmus</p> <p>kcal = 567,5, E = 9,7g, F = 14,1g, KH = 96,8g, BE = 8,0</p>



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 = 282,4, E = 7,3g, F = 4,6g, KH = 51,4g, BE = 4,2	kcal = 428,6, E = 9,5g, F = 8,9g, KH = 76,2g, BE = 6,2	kcal = 504,8, E = 16,5g, F = 20,7g, KH = 61,7g, BE = 5,1	kcal = 555,8, E = 21,0g, F = 24,8g, KH = 59,8g, BE = 4,9	kcal = 234,9, E = 8,3g, F = 6,6g, KH = 34,0g, BE = 2,8
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 = 541,4, E = 20,5g, F = 15,0g, KH = 77,0g, BE = 5,7	kcal = 450,7, E = 14,0g, F = 9,2g, KH = 75,2g, BE = 6,2	kcal = 461,8, E = 19,6g, F = 21,2g, KH = 45,7g, BE = 3,7	kcal = 359,8, E = 25,3g, F = 12,3g, KH = 43,7g, BE = 3,6	kcal = 412,0, E = 12,4g, F = 8,5g, KH = 69,5g, BE = 5,7
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 Grießnockerl <i>ACL</i> Pizza Margherita mit Mais <i>GA</i> und grüner Salat
	kcal = 403,3, E = 18,3g, F = 16,6g, KH = 43,8g, BE = 3,6	kcal = 622,5, E = 14,5g, F = 43,2g, KH = 42,7g, BE = 3,5	kcal = 394,4, E = 11,8g, F = 15,6g, KH = 50,6g, BE = 4,2	kcal = 397,5, E = 23,0g, F = 11,2g, KH = 49,2g, BE = 4,1	kcal = 439,7, E = 17,4g, F = 20,4g, KH = 45,5g, BE = 3,7
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 Grießnockerl <i>ACL</i> Pizza Margherita mit Mais <i>GA</i> und grüner Salat
	kcal = 489,5, E = 18,3g, F = 13,6g, KH = 69,5g, BE = 5,1	kcal = 622,5, E = 14,5g, F = 43,2g, KH = 42,7g, BE = 3,5	kcal = 216,4, E = 12,8g, F = 2,5g, KH = 32,7g, BE = 2,7	kcal = 452,9, E = 12,1g, F = 16,5g, KH = 61,7g, BE = 5,1	kcal = 439,7, E = 17,4g, F = 20,4g, KH = 45,5g, BE = 3,7
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 = 422,4, E = 18,6g, F = 16,9g, KH = 47,4g, BE = 3,9	kcal = 431,4, E = 11,5g, F = 30,6g, KH = 26,6g, BE = 2,2	kcal = 555,1, E = 27,3g, F = 33,6g, KH = 34,1g, BE = 2,7	kcal = 342,8, E = 9,7g, F = 8,9g, KH = 63,0g, BE = 5,2	kcal = 387,1, E = 17,8g, F = 14,7g, KH = 45,3g, BE = 3,8
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 Grießnockerl <i>ACL</i> Rustikales Bohnengulasch <i>A</i> mit Reis
	kcal = 568,8, E = 22,9g, F = 16,8g, KH = 78,0g, BE = 5,8	kcal = 428,5, E = 12,7g, F = 5,2g, KH = 81,1g, BE = 6,8	kcal = 449,6, E = 18,8g, F = 21,5g, KH = 43,0g, BE = 3,5	kcal = 388,3, E = 24,0g, F = 11,5g, KH = 45,0g, BE = 3,7	kcal = 388,4, E = 14,2g, F = 6,3g, KH = 67,0g, BE = 5,5



Montag 10.06.2024

Dienstag 11.06.2024

Mittwoch 12.06.2024

Donnerstag 13.06.2024

Freitag 14.06.2024

glutenfrei	Nudelsuppe L Putenreisfleisch R mit Blattsalat	Herzhaftes Erdäpfelgulasch L mit Brot Studentenfutter HE	Wurzelcremesuppe GL Süßer Hirseauflauf GHC mit Marillenröster	Fleischhörnchen vom Rind R dazu bunter Bohnensalat Obst	Zucchini-auflauf GC mit Tomatensauce dazu California Salat Johannisbeertopfencreme G
	kcal = 243,9, E = 16,4g, F = 3,1g, KH = 36,5g, BE = 3,0	kcal = 408,9, E = 10,9g, F = 15,6g, KH = 52,9g, BE = 4,4	kcal = 452,8, E = 13,4g, F = 19,6g, KH = 52,1g, BE = 4,3	kcal = 329,4, E = 13,4g, F = 9,0g, KH = 48,6g, BE = 3,9	kcal = 418,6, E = 14,7g, F = 23,3g, KH = 35,7g, BE = 2,9
Laktosefrei	Nudelsuppe AL Putenreisfleisch R mit Blattsalat	Herzhaftes Erdäpfelgulasch A mit Sonnenblumenbrot AF Studentenfutter HE	Karfiolcremesuppe AL Spiralen AC mit Zucchiniobersauce A dazu California Salat	Eiernockerl AC dazu roter Rübensalat Marillenjoghurt G	Hühner-Kebab L mit Naturreis dazu orientalischer Salat Obst
	kcal = 242,3, E = 16,8g, F = 3,1g, KH = 35,6g, BE = 2,9	kcal = 416,0, E = 13,9g, F = 16,6g, KH = 50,7g, BE = 4,2	kcal = 459,3, E = 14,5g, F = 12,5g, KH = 69,0g, BE = 5,8	kcal = 452,5, E = 18,9g, F = 15,4g, KH = 57,7g, BE = 4,7	kcal = 482,6, E = 28,4g, F = 18,1g, KH = 43,8g, BE = 3,6
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Putenreisfleisch R mit Blattsalat Obst	Überbackene Canneloni mit Ricotta-Spinatfülle GACL dazu Salat der Saison Studentenfutter HE	Caesar Salat mit Hühnerbrust GACDLM dazu Sandwichbrot AF Beerenjoghurt G	Fleischhörnchen A dazu bunter Bohnensalat Obst	Tomatencremesuppe GA Gratinierter Seelachs auf italienische Art GD mit Petersilerdäpfel und California Salat
	kcal = 236,7, E = 15,3g, F = 2,8g, KH = 36,4g, BE = 3,0	kcal = 424,2, E = 17,6g, F = 19,8g, KH = 42,2g, BE = 3,5	kcal = 443,9, E = 34,1g, F = 17,4g, KH = 35,7g, BE = 2,9	kcal = 324,5, E = 15,7g, F = 9,1g, KH = 44,3g, BE = 3,7	kcal = 353,5, E = 20,5g, F = 16,2g, KH = 29,4g, BE = 2,5
tagesmenü 3 BE Kennzeichnung vegetarisch	Spinatsemmelknödel GAC mit Käsesauce GA und Blattsalat Kirsch-Buttermilch G	Herzhaftes Erdäpfelgulasch A mit Sonnenblumenbrot AF Obst	Wurzelcremesuppe GAL Süßer Hirseauflauf GHC mit Marillenröster	Gemüsesuppe mit Frittaten GACL Gemüserahmlinsen GALM mit Erdäpfelknödel GACO	Zucchini-auflauf GC mit Tomatensauce A und California Salat Johannisbeertopfencreme G
	kcal = 534,0, E = 14,5g, F = 29,1g, KH = 52,3g, BE = 4,1	kcal = 315,2, E = 8,5g, F = 5,1g, KH = 56,4g, BE = 4,6	kcal = 489,9, E = 14,2g, F = 21,2g, KH = 56,8g, BE = 4,7	kcal = 434,0, E = 14,1g, F = 12,9g, KH = 63,6g, BE = 5,4	kcal = 380,2, E = 15,4g, F = 19,0g, KH = 35,1g, BE = 2,9
breikost	Putenreisfleisch R und roter Rübensalat Kirsch-Buttermilch G	Karfiolcremesuppe GAL Kaiserschmarrn GAC mit Zwetschenröster	Wurzelcremesuppe GL Rindfleisch ACF mit Mais C und buntem Gemüse	Gemüserahmlinsen GALM dazu Brot GAC Marillenjoghurt G	Zucchini-auflauf GC mit Tomatensauce A Erdbeerkompott
	kcal = 321,4, E = 17,8g, F = 8,6g, KH = 41,5g, BE = 3,4	kcal = 456,0, E = 11,4g, F = 17,0g, KH = 61,5g, BE = 5,0	kcal = 691,5, E = 31,8g, F = 45,3g, KH = 38,3g, BE = 3,1	kcal = 561,6, E = 16,2g, F = 38,3g, KH = 36,4g, BE = 3,0	kcal = 312,0, E = 10,1g, F = 10,5g, KH = 42,3g, BE = 3,5
ohne Zusatz von Milch	Putenreisfleisch R mit Blattsalat Obst	Karfiolcremesuppe AL Falafel L mit Gemüse-Couscous A und Knoblauchsojadip AF	Zitronen-Backfisch AD mit Erdäpfelsalat und buntem Gemüse Marillenkompott	Eiernockerl AC mit rotem Rübensalat Obst	Hühner-Kebab L mit Naturreis und orientalischer Salat Obst
	kcal = 236,7, E = 15,3g, F = 2,8g, KH = 36,4g, BE = 3,0	kcal = 509,0, E = 14,2g, F = 12,5g, KH = 82,4g, BE = 6,7	kcal = 357,1, E = 19,5g, F = 12,5g, KH = 39,6g, BE = 3,3	kcal = 401,0, E = 16,7g, F = 9,6g, KH = 60,1g, BE = 4,7	kcal = 482,6, E = 28,4g, F = 18,1g, KH = 43,8g, BE = 3,6



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 Erdäpfelsalat Obst	Paprikacremesuppe Rindsgeschnetzeltes GM mit Fisolengemüse und Salzerdäpfel	Erdäpfel-Brokkoli Frischkäsetaschen G mit Joghurt-Zitronendip G dazu orientalischer Salat Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 401,7, E = 17,8g, F = 18,0g, KH = 42,8g, BE = 3,5	kcal = 462,6, E = 11,1g, F = 9,4g, KH = 79,0g, BE = 5,8	kcal = 452,8, E = 15,8g, F = 18,9g, KH = 53,6g, BE = 4,4	kcal = 331,8, E = 19,1g, F = 18,1g, KH = 22,1g, BE = 1,8	kcal = 399,6, E = 7,0g, F = 23,8g, KH = 37,7g, BE = 3,1
Laktosefrei	Hühnerpaella mit grünem Salat Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Hörnchen A mit Gemüsesauce AL dazu Salatmix	Zuchinicremesuppe GAL Tunesischer Gemüse Eintopf mit Couscous A	Rindsgeschnetzeltes GM mit Fisolengemüse und Salzerdäpfel Obst	Backerbsensuppe L MSC-Seelachs "Müllerin Art" AD mit Gemüsereis dazu orientalischer Salat
	kcal = 308,5, E = 17,8g, F = 8,5g, KH = 41,2g, BE = 3,4	kcal = 511,2, E = 17,9g, F = 10,9g, KH = 79,3g, BE = 6,1	kcal = 290,1, E = 10,0g, F = 7,7g, KH = 51,4g, BE = 4,2	kcal = 415,0, E = 20,5g, F = 17,0g, KH = 43,1g, BE = 3,5	kcal = 377,1, E = 22,0g, F = 8,1g, KH = 53,5g, BE = 4,3
tagesmenü 2 BE Kennzeichnung Schweinefleischfrei	Hühnerpaella mit Tzatziki GCM Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Veggieburger GACFN mit Salatmix und Kartoffel-Dippers	Zuchinicremesuppe 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 = 409,6, E = 17,8g, F = 18,8g, KH = 42,9g, BE = 3,5	kcal = 716,3, E = 20,9g, F = 29,0g, KH = 81,9g, BE = 6,1	kcal = 275,6, E = 9,5g, F = 8,0g, KH = 48,2g, BE = 4,0	kcal = 414,4, E = 20,9g, F = 17,0g, KH = 42,7g, BE = 3,5	kcal = 405,8, E = 6,9g, F = 24,5g, KH = 37,8g, BE = 3,1
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 = 508,8, E = 16,7g, F = 21,4g, KH = 61,0g, BE = 5,1	kcal = 355,3, E = 13,0g, F = 11,0g, KH = 48,2g, BE = 3,9	kcal = 260,1, E = 8,3g, F = 3,5g, KH = 55,5g, BE = 4,6	kcal = 439,2, E = 12,5g, F = 26,0g, KH = 37,0g, BE = 3,0	kcal = 294,7, E = 8,2g, F = 10,1g, KH = 41,2g, BE = 3,4
breikost	Lachs GCD mit Sommergemüse und Erdäpfel Lemonjoghurt G	Linsen-Karottensuppe G Planted Butter-Chicken G mit Reis C	Zuchinicremesuppe GAL Nudelaufbau vom Rind GAC	Paprikacremesuppe GA Nuss-Schokopalatschinken GAHC	Gemüselasagne GACL Pfirsich-Buttermilch G
	kcal = 338,2, E = 15,1g, F = 16,2g, KH = 31,6g, BE = 2,5	kcal = 337,6, E = 16,9g, F = 14,2g, KH = 30,3g, BE = 1,8	kcal = 345,4, E = 15,3g, F = 17,2g, KH = 31,0g, BE = 2,5	kcal = 757,7, E = 14,4g, F = 43,9g, KH = 73,2g, BE = 6,0	kcal = 339,2, E = 9,8g, F = 14,6g, KH = 40,7g, BE = 3,3
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 Erdäpfelsalat	Paprikacremesuppe Gemüsechili mit Tofu AF und Naturreis	Naturschnitzel vom Huhn L mit Karottengemüse und Kräuterdäpfel Obst
	kcal = 263,3, E = 14,7g, F = 3,3g, KH = 44,5g, BE = 3,7	kcal = 503,4, E = 13,0g, F = 10,3g, KH = 86,5g, BE = 7,3	kcal = 455,6, E = 16,6g, F = 19,2g, KH = 51,9g, BE = 4,2	kcal = 339,8, E = 12,1g, F = 6,1g, KH = 57,3g, BE = 4,7	kcal = 296,5, E = 19,1g, F = 6,7g, KH = 38,0g, BE = 3,1



montag 24.06.2024

dienstag 25.06.2024

mittwoch 26.06.2024

donnerstag 27.06.2024

freitag 28.06.2024

glutenfrei	<p>Putenstreifen in Paprikasauce G </p> <p>mit Naturreis dazu California Salat Obst</p> <p>kcal = 377,4, E = 21g, F = 10,1g, KH = 49,1g, BE = 4,0</p>	<p>Brokkolicremesuppe L Cremiger Milchreis G </p> <p>mit Erdbeersauce</p> <p>kcal = 374,7, E = 8,8g, F = 10,3g, KH = 60,1g, BE = 5,0</p>	<p>Erdäpfel-Karfiolaufbau GC </p> <p>mit Sauerrahm-Dip GCM und Salat der Saison Vanille-Pudding G</p> <p>kcal = 518,0, E = 14,6g, F = 34,2g, KH = 36,8g, BE = 3,0</p>	<p>Backerbsensuppe L Eierhörnchen C </p> <p>und grüner Salat</p> <p>kcal = 303,9, E = 13,0g, F = 9,7g, KH = 40,0g, BE = 3,3</p>	<p>Chili con Carne </p> <p>mit Naturreis Beerenjoghurt G</p> <p>kcal = 447,5, E = 20,8g, F = 14,4g, KH = 57,0g, BE = 4,7</p>
	<p>MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD</p> <p>mit Erbsen-Maisgemüse und Erdäpfelsalat Obst</p> <p>kcal = 388,6, E = 18,1g, F = 11,9g, KH = 51,1g, BE = 4,2</p>	<p>Brokkolicremesuppe AL Cremiger Milchreis G </p> <p>mit Erdbeersauce</p> <p>kcal = 370,0, E = 9,8g, F = 10,0g, KH = 58,4g, BE = 4,8</p>	<p>Rindgulasch A </p> <p>mit Spiralen A Vanille-Pudding G</p> <p>kcal = 1448,9, E = 28,7g, F = 112,1g, KH = 78,1g, BE = 6,6</p>	<p>Hühnersuppentopf AL </p> <p>Gnocchi mit Tomaten und Basilikum gefüllt A dazu Tomatensauce A und Salat der Saison</p> <p>kcal = 477,7, E = 11,9g, F = 13,1g, KH = 75,3g, BE = 6,1</p>	<p>Chili con Carne A </p> <p>mit Naturreis Beerenjoghurt G</p> <p>kcal = 457,0, E = 21,4g, F = 15,2g, KH = 56,9g, BE = 4,7</p>
<p>Putenstreifen in Paprikarahmsauce GA </p> <p>mit Naturreis und California Salat Apfelmus</p> <p>kcal = 400,6, E = 20,9g, F = 10,7g, KH = 53,6g, BE = 4,4</p>	<p>Brokkolicremesuppe GAL Spinat-Käseknödel GAC </p> <p>mit Champignonrahmsauce GA dazu bunter Blattsalat</p> <p>kcal = 505,7, E = 20,9g, F = 23,7g, KH = 46,7g, BE = 3,9</p>	<p>Zucchinicremesuppe GAL Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC </p> <p>dazu Salzerdäpfel mit Gemüsesauce GAL</p> <p>kcal = 355,7, E = 11,2g, F = 11,1g, KH = 50,5g, BE = 4,2</p>	<p>Gebackene Hühnerbrust ACF </p> <p>mit Erdäpfelsalat Obst</p> <p>kcal = 332,3, E = 19,8g, F = 11,3g, KH = 35,9g, BE = 3,0</p>	<p>Chili con Carne A </p> <p>mit Naturreis Beerenjoghurt G</p> <p>kcal = 456,1, E = 21,2g, F = 15,4g, KH = 56,4g, BE = 4,7</p>	
<p>Mais-Paprikalaibchen GAC mit Joghurt-Zitronendip GA und Salzerdäpfel dazu California Salat Weichseljoghurt G</p> <p>kcal = 419,9, E = 12,1g, F = 22,9g, KH = 39,0g, BE = 3,2</p>	<p>Überbackene Polentaschnitte G mit Ratatouille A und buntem Blattsalat Marmorkuchen GAC</p> <p>kcal = 339,1, E = 8,6g, F = 20,9g, KH = 27,4g, BE = 2,2</p>	<p>Zucchinicremesuppe GAL Gefüllter Paprika mit Reis und Gemüse GAC dazu Salzerdäpfel mit Gemüsesauce GAL</p> <p>kcal = 391,0, E = 12,0g, F = 12,6g, KH = 55,0g, BE = 4,5</p>	<p>Pizza Margherita mit Mais GA </p> <p>und grüner Salat Obst</p> <p>kcal = 428,9, E = 15,9g, F = 17,4g, KH = 50,8g, BE = 4,2</p>	<p>Planted Geschnetzeltes Züricher Art G mit Spiralen AC und Gurkensalat Obst</p> <p>kcal = 563,0, E = 19,6g, F = 21,0g, KH = 69,4g, BE = 5,9</p>	
<p>Rindfleisch ACF </p> <p>mit Reis C und Erbsengemüse C Weichseljoghurt G</p> <p>kcal = 708,0, E = 34,0g, F = 43,7g, KH = 44,7g, BE = 3,6</p>	<p>Brokkolicremesuppe GAL Spinat-Käseknödel GAC </p> <p>mit Champignonrahmsauce GA</p> <p>kcal = 468,4, E = 19,5g, F = 22,8g, KH = 41,0g, BE = 3,4</p>	<p>Zucchinicremesuppe GAL Cremiger Milchreis G </p> <p>dazu Erdbeermus</p> <p>kcal = 410,6, E = 8,4g, F = 12,0g, KH = 65,5g, BE = 5,4</p>	<p>Lachs GCD mit buntem Gemüse und Erdäpfel Vanille-Pudding G</p> <p>kcal = 405,9, E = 15,6g, F = 16,4g, KH = 47,6g, BE = 3,8</p>	<p>Eiernockerl AC </p> <p>mit rotem Rübensalat Beerenjoghurt G</p> <p>kcal = 445,8, E = 19,0g, F = 14,9g, KH = 56,8g, BE = 4,4</p>	
<p>MSC-Jumbo Fischstäbchen in Zitronenpanade AD</p> <p>mit Erbsen-Maisgemüse dazu Erdäpfelsalat Obst</p> <p>kcal = 400,4, E = 17,9g, F = 11,9g, KH = 53,5g, BE = 4,4</p>	<p>Spiralen AC </p> <p>mit Tomatensauce A dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Erdbeerkompott</p> <p>kcal = 464,1, E = 13,7g, F = 7,2g, KH = 82,5g, BE = 7,0</p>	<p>Backerbsensuppe L Rindgulasch A </p> <p>mit Erdäpfel</p> <p>kcal = 396,3, E = 21,6g, F = 14,5g, KH = 42,6g, BE = 3,5</p>	<p>Gebackene Hühnerbrust ACF </p> <p>mit Erdäpfelsalat Obst</p> <p>kcal = 332,3, E = 19,8g, F = 11,3g, KH = 35,9g, BE = 3,0</p>	<p>Rindersuppe mit Sternchen AL </p> <p>Eiernockerl AC </p> <p>und Gurkensalat</p> <p>kcal = 471,0, E = 18,3g, F = 17,3g, KH = 58,8g, BE = 4,6</p>	