



Montag 08.01.2024

Dienstag 09.01.2024

Mittwoch 10.01.2024

Donnerstag 11.01.2024

Freitag 12.01.2024

	Montag 08.01.2024	Dienstag 09.01.2024	Mittwoch 10.01.2024	Donnerstag 11.01.2024	Freitag 12.01.2024
<b>tagesmenü 1</b>	<b>Bio-Spaghetti GA</b> <b>mit Gemüsebolognese GAL</b> <b>und Parmesan G</b> <b>dazu grüner Salat</b> <b>Bio-Joghurt mit Vanille G</b> Ei = 15,1 / Ft = 11,7 / Kh = 72,9 / kCal = 466,2 / kj = 1951 / BE = 6,0	<b>Mediterrane Hühnersuppe ACL</b> <b>G'schupfte Mohnnudeln GAC</b> <b>mit hausgemachtem Apfelmus</b> <b>und Bio-Milch G</b> Ei = 21,7 / Ft = 15,2 / Kh = 111,5 / kCal = 687,6 / kj = 2877 / BE = 9,0	<b>Polpetti vom Rind A</b> <b>mit Tomatenragout</b> <b>und Bio-Erdäpfelpüree G</b> <b>Vollkorn-Zwetschkencuchen GAC</b> Ei = 25,2 / Ft = 33,8 / Kh = 47,6 / kCal = 604,3 / kj = 2528 / BE = 9,0	<b>Cremespinat GA</b> <b>dazu Schmrann mit Bio-Erdäpfeln G</b> <b>und ein Spiegelei C</b> <b>Obst</b> Ei = 10,0 / Ft = 12,6 / Kh = 37,7 / kCal = 310,1 / kj = 1298 / BE = 3,1	<b>Gelbe Linsen-Karottensuppe G</b> <b>Knuspernuggets AF</b> <b>mit Süß-Sauer-Dip</b> <b>und Bio-Reis mit Gemüse G</b> Ei = 19,7 / Ft = 11,5 / Kh = 51,9 / kCal = 415,3 / kj = 1738 / BE = 3,0
<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	<b>Pastinakencremesuppe GAL</b> <b>Cremeriger Milchreis G</b> <b>mit Benco</b> <b>und Bio-Milch G</b> Ei = 14,0 / Ft = 19,2 / Kh = 74,5 / kCal = 534,5 / kj = 2237 / BE = 6,2	<b>Planted Butter-Chicken G</b> <b>mit Bio-Reis G</b> <b>dazu Linsensalat O</b> <b>Urkorn-Apple-Gugelhupf GAHCO</b> Ei = 16,0 / Ft = 6,8 / Kh = 69,4 / kCal = 412,4 / kj = 1726 / BE = 5,7	<b>Zitronen-Backfisch AD</b> <b>mit buntem Gemüse</b> <b>und Bio-Erdäpfelsalat</b> <b>Obst</b> Ei = 20,1 / Ft = 12,6 / Kh = 47,5 / kCal = 390,5 / kj = 1634 / BE = 3,9	<b>Kürbiscremesuppe GAL</b> <b>Bio-Spiralen GA</b> <b>dazu Sauce Carbonara mit Puteschinken GF</b> <b>und Parmesan G</b> <b>dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen</b> Ei = 22,1 / Ft = 23,6 / Kh = 77,6 / kCal = 623,1 / kj = 2607 / BE = 6,6	<b>Faschierter Putenbraten ACL</b> <b>mit Karottengemüse G</b> <b>und Kroketten A</b> <b>Pfirsichkompott</b> Ei = 11,9 / Ft = 13,8 / Kh = 47,7 / kCal = 368,0 / kj = 1540 / BE = 3,9
<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	<b>Griechische Hirtentaschen GAC</b> <b>mit Paprika-Rahmdip GA</b> <b>und Bio-Erdäpfel mit Petersilie G</b> <b>Obst</b> Ei = 14,5 / Ft = 18,7 / Kh = 47,0 / kCal = 419,3 / kj = 1755 / BE = 3,8	<b>Gemüselasagne GACL</b> <b>mit Bummerlsalat</b> <b>Ananascreme mit Bio-Topfen G</b> Ei = 12,4 / Ft = 12,7 / Kh = 40,2 / kCal = 329,2 / kj = 1377 / BE = 3,3	<b>Bio-Eiernockerl GAC</b> <b>dazu bunter Blattsalat</b> <b>Nougatpudding mit Bio-Milch GH</b> Ei = 20,2 / Ft = 16,3 / Kh = 67,2 / kCal = 502,2 / kj = 2101 / BE = 5,5	<b>Kürbiscremesuppe GAL</b> <b>Apfelreisauflauf GC</b> <b>mit Beersauce</b> <b>und Bio-Milch G</b> Ei = 12,8 / Ft = 19,8 / Kh = 64,2 / kCal = 493,9 / kj = 2067 / BE = 5,3	<b>Pizza Margherita mit Mais GA</b> <b>dazu Chinakohlsalat</b> <b>Obst</b> Ei = 16,8 / Ft = 18,8 / Kh = 56,4 / kCal = 467,5 / kj = 1956 / BE = 4,7
<b>tagesmenü 4</b>	<b>Kalbsragout Osso Bucco AL</b> <b>mit Bio-Serviettenknödel GAC</b> <b>und Preiselbeeren</b> <b>Fruchtcocktail</b> Ei = 20,4 / Ft = 9,1 / Kh = 56,2 / kCal = 388,3 / kj = 1625 / BE = 4,7	<b>Herzhaftes Gulasch mit Bio-Erdäpfel A</b> <b>dazu Mischbrot AF</b> <b>Obst</b> Ei = 7,5 / Ft = 3,2 / Kh = 63,0 / kCal = 320,4 / kj = 1341 / BE = 5,2	<b>Gemüsesuppe mit Bio-Buchstabennudeln AL</b> <b>Putenschinkknödel ACL</b> <b>mit Bratensaft AL</b> <b>dazu Bayrisches Kraut A</b> Ei = 17,5 / Ft = 13,2 / Kh = 60,8 / kCal = 437,8 / kj = 1832 / BE = 5,0	<b>Hühner-Gnocchi-Auflauf GAC</b> <b>dazu Blattsalat mit Mais</b> <b>Bio-Joghurt mit Bananen G</b> Ei = 18,0 / Ft = 18,1 / Kh = 26,0 / kCal = 344,3 / kj = 1441 / BE = 2,2	<b>Gelbe Linsen-Karottensuppe G</b> <b>Flaumiger Bio-Kaiserschmrann GAC</b> <b>mit hausgemachtem Zwetschkenröster</b> <b>und Bio-Milch G</b> Ei = 21,3 / Ft = 20,4 / Kh = 82,2 / kCal = 620,1 / kj = 2595 / BE = 6,1
<b>jause 1</b>	<b>Kornspitz AF mit Putenknacker</b> <b>und ein Apfel</b> kcal = 316, E = 16g, F = 10g, KH = 40g, BE = 3,3	<b>Mischbrot AF mit Butter G</b> <b>und Tomaten</b> kcal = 301, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,6	<b>Wachauerlaibchen AF</b> <b>mit Putensalami und eine Banane</b> kcal = 347, E = 12g, F = 11g, KH = 49g, BE = 4	<b>Semmel A</b> <b>mit Putenleberstreichwurst</b> <b>und Gurke</b> kcal = 160, E = 7g, F = 5g, KH = 21g, BE = 1,7	<b>Haferflockenbrot AF</b> <b>mit hausgemachtem Thunfischauflauf</b> <b>und eine Birne</b> kcal = 294, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3
<b>jause 2</b> vegetarisch	<b>Kornspitz AF</b> <b>mit Butter G</b> <b>und ein Apfel</b> kcal = 310, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3	<b>Mischbrot AF</b> <b>mit Edamer laktosefrei G</b> <b>und Tomaten</b> kcal = 263, E = 14g, F = 9g, KH = 32g, BE = 2,6	<b>Wachauerlaibchen AF</b> <b>mit Streichgouda G und eine Banane</b> kcal = 316, E = 9g, F = 8g, KH = 50g, BE = 4,2	<b>Semmel A</b> <b>mit hausgemachtem Kräuteraufstrich</b> <b>AGF</b> <b>und Gurke</b> kcal = 178, E = 7g, F = 7g, KH = 22g, BE = 1,8	<b>Haferflockenbrot AF</b> <b>mit laktosefreier Butter G</b> <b>und eine Birne</b> kcal = 332, E = 9g, F = 15g, KH = 39g, BE = 3,2



Montag 15.01.2024

Dienstag 16.01.2024

Mittwoch 17.01.2024

Donnerstag 18.01.2024

Freitag 19.01.2024

	Montag 15.01.2024	Dienstag 16.01.2024	Mittwoch 17.01.2024	Donnerstag 18.01.2024	Freitag 19.01.2024
<b>tagesmenü 1</b>	<p>Geselchtes vom Schwein <b>L</b> mit Bio-Erdäpfelpüree <b>G</b> dazu mildes Sauerkraut <b>A</b> Schoko-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 22,5 / Ft = 11,6 / Kh = 38,2 / kCal = 354,8 / kj = 1485 / BE = 3,1</p>	<p><b>Klassischer Linseneintopf AM</b> mit Semmelknödel <b>GAC</b> Obst</p> <p>Ei = 12,9 / Ft = 18,5 / Kh = 73,9 / kCal = 542,4 / kj = 2269 / BE = 6,1</p>	<p>Wurzelcremesuppe <b>GAL</b> Gratiniertes Seelachs auf italienische Art <b>GD</b> mit gedämpftem Bio-Reis <b>G</b> dazu Salatmix mit Sonnenblumenkernen</p> <p>Ei = 21,5 / Ft = 13,3 / Kh = 49,5 / kCal = 412,4 / kj = 1726 / BE = 4,2</p>	<p><b>Bio-Penne GA</b> mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind <b>GAL</b> dazu grüner Salat mit Kürbiskernen Bio-Joghurt mit Orangen und Schokopearls <b>GAF</b></p> <p>Ei = 18,7 / Ft = 13,2 / Kh = 64,4 / kCal = 462,6 / kj = 1936 / BE = 5,6</p>	<p>Leberknödelsuppe vom Rind <b>AL</b> Bio-Topfenpalatschinken <b>GAC</b> mit Vanillesauce <b>G</b> und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 22,4 / Ft = 23,6 / Kh = 59,3 / kCal = 543,1 / kj = 2272 / BE = 4,7</p>
<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	<p>Serbisches Bohnengulasch <b>A</b> mit Bio-Salzerdäpfel <b>G</b> Schoko-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 12,7 / Ft = 7,8 / Kh = 53,9 / kCal = 344,9 / kj = 1443 / BE = 4,4</p>	<p>Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> Böhmisches Powidltascherln <b>AC</b> und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 15,1 / Ft = 18,8 / Kh = 88,7 / kCal = 598,8 / kj = 2506 / BE = 7,3</p>	<p><b>Rote Rübenknödel GAC</b> mit Spinat-Oberssauce <b>GA</b> und Parmesan <b>G</b> dazu Blattsalat <b>G</b> Obst</p> <p>Ei = 11,1 / Ft = 13,7 / Kh = 39,5 / kCal = 332,3 / kj = 1391 / BE = 3,3</p>	<p>Rindersuppe mit Bio-Eiermuscheln <b>AL</b> Gebratene Hühnerkeule <b>A</b> mit buntem Gemüse und gedämpftem Bio-Reis <b>G</b></p> <p>Ei = 48,5 / Ft = 39,5 / Kh = 57,8 / kCal = 782,1 / kj = 3272 / BE = 4,7</p>	<p>Leberknödelsuppe vom Rind <b>AL</b> Winterlicher Bio-Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch und Sauerrahm-Dip <b>GCM</b></p> <p>Ei = 9,3 / Ft = 10,6 / Kh = 36,6 / kCal = 285,5 / kj = 1195 / BE = 3,0</p>
<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	<p><b>Gemüsesuppe mit Käseknödel GACL</b> Gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei und Gemüse <b>ACFN</b> dazu grüner Salat</p> <p>Ei = 9,6 / Ft = 6,0 / Kh = 48,2 / kCal = 290,9 / kj = 1217 / BE = 4,0</p>	<p>Plantet Geschnetzeltes Züricher Art <b>G</b> dazu Bio-Spiralen <b>GA</b> Bio-Joghurt mit Honig und Cornflakes <b>GA</b></p> <p>Ei = 22,5 / Ft = 19,4 / Kh = 70,0 / kCal = 562,1 / kj = 2352 / BE = 5,9</p>	<p>Wurzelcremesuppe <b>GAL</b> Süße Schupfnudeln <b>GAC</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 16,2 / Ft = 14,8 / Kh = 109,7 / kCal = 656,2 / kj = 2746 / BE = 8,8</p>	<p><b>Gemüseknödel GAC</b> mit Kräutersauce <b>GA</b> dazu grüner Salat <b>G</b> Obst <b>Veg. EP</b></p> <p>Ei = 11,4 / Ft = 17,6 / Kh = 57,1 / kCal = 434,0 / kj = 1816 / BE = 4,8</p>	<p>Bunte Spiralen <b>A</b> mit Brokkoli-Käsesauce <b>GA</b> und Parmesan <b>G</b> dazu California Salat Fruchtcreme mit Bio-Topfen <b>G</b></p> <p>Ei = 20,0 / Ft = 17,4 / Kh = 71,5 / kCal = 567,6 / kj = 2375 / BE = 5,9</p>
<b>tagesmenü 4</b>	<p>Jägerragout vom Bio-Rind <b>GAM</b> mit Preiselbeeren und Bio-Bauernspätzle <b>GA</b> Obst</p> <p>Ei = 20,6 / Ft = 14,0 / Kh = 68,5 / kCal = 489,2 / kj = 2047 / BE = 5,7</p>	<p>Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung <b>GAC</b> dazu Käsesauce <b>GA</b> und Bummerlsalat</p> <p>Ei = 21,9 / Ft = 22,3 / Kh = 80,1 / kCal = 618,3 / kj = 2587 / BE = 6,5</p>	<p>Szegediner Putenkrautfleisch <b>A</b> mit Bio-Salzerdäpfel <b>G</b> Panna Cotta mit Himbeere <b>G</b></p> <p>Ei = 21,9 / Ft = 17,1 / Kh = 42,4 / kCal = 423,9 / kj = 1774 / BE = 3,5</p>	<p><b>Gemüsesuppe mit Bio-Muschelnudeln AL</b> Apfelfringe im Backteig <b>GA</b> mit Vanillesauce <b>G</b> und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 13,9 / Ft = 22,9 / Kh = 69,7 / kCal = 548,9 / kj = 2297 / BE = 5,8</p>	<p>Puten-Cevapcici <b>GACM</b> mit Ratatouillegemüse <b>A</b> und gedämpftem Bio-Reis <b>G</b> Vollkorn-Apfel-Mohnkuchen <b>GAC</b></p> <p>Ei = 22,4 / Ft = 23,1 / Kh = 64,0 / kCal = 559,8 / kj = 2342 / BE = 5,3</p>
<b>jause 1</b>	<p>Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Putenextra und ein Apfel</p> <p>kcal = 290, E = 12g, F = 9g, KH = 40g, BE = 3,3</p>	<p>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Gouda laktosefrei <b>G</b> und Spitzpaprika</p> <p>kcal = 218, E = 14g, F = 10g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Mohnstriezel <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Tomaten</p> <p>kcal = 214, E = 4g, F = 14g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich <b>CM</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 277, E = 12g, F = 11g, KH = 32g, BE = 2,6</p>	<p>Urspitz <b>AF</b> mit Putensalami und eine Banane</p> <p>kcal = 362, E = 12g, F = 11g, KH = 51g, BE = 4,3</p>
<b>jause 2</b> vegetarisch	<p>Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel</p> <p>kcal = 369, E = 9g, F = 20g, KH = 40g, BE = 3,3</p>	<p>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Frischkäse <b>G</b> und Spitzpaprika</p> <p>kcal = 190, E = 9g, F = 8g, KH = 20g, BE = 1,6</p>	<p>Mohnstriezel <b>AF</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Tomaten</p> <p>kcal = 209, E = 8g, F = 11g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Edamer <b>G</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 304, E = 17g, F = 12g, KH = 31g, BE = 2,7</p>	<p>Urspitz <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Banane</p> <p>kcal = 383, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2</p>



# Speiseplan

VS - KW 4 /2024



MAX KLIMATELLER: www.max4kids.at/klimateller

Montag 22.01.2024

Dienstag 23.01.2024

Mittwoch 24.01.2024

Donnerstag 25.01.2024

Freitag 26.01.2024

	Montag 22.01.2024	Dienstag 23.01.2024	Mittwoch 24.01.2024	Donnerstag 25.01.2024	Freitag 26.01.2024
<b>tagesmenü 1</b>	<p>Kichererbsensuppe <b>G</b> Chili Con Carne vom Bio-Rind <b>A</b> mit Bio- Reis <b>G</b></p> <p>Ei = 23,1 / Ft = 11,6 / Kh = 68,5 / kCal = 413,4 / kj = 1730 / BE = 5,7</p>	<p>Planted Burrito-Pfanne <b>GL</b> mit grünem Salat mit Sonnenblumenkernen Obst</p> <p>Ei = 13,0 / Ft = 2,9 / Kh = 32,4 / kCal = 220,6 / kj = 923 / BE = 2,7</p>	<p>Überbackene Putenschinkenfilet <b>GACF</b> dazu Karotten-Krautsalat Vanille-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 15,9 / Ft = 21,8 / Kh = 54,6 / kCal = 484,6 / kj = 2028 / BE = 4,6</p>	<p>Gemüsesuppe mit Bio-Frittaten <b>GACL</b> Cremiger Milchreis <b>G</b> mit Weichselragout und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 14,6 / Ft = 15,9 / Kh = 78,9 / kCal = 524,5 / kj = 2195 / BE = 6,5</p>	<p>Bio-Gnocchi <b>GA</b> mit Paprikarahmsauce <b>GA</b> dazu bunter Blattsalat Vollkorn-Mandarinen-Topfenkuchen <b>GAC</b></p> <p>Ei = 14,0 / Ft = 18,0 / Kh = 93,3 / kCal = 598,2 / kj = 2503 / BE = 8,0</p>
<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	<p>Kichererbsensuppe <b>G</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> mit Benco und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 18,8 / Ft = 14,4 / Kh = 64,2 / kCal = 404,6 / kj = 1693 / BE = 5,3</p>	<p>Bio-Eierhörnchen <b>GAC</b> dazu roter Bio-Rübensalat Bio-Banane</p> <p>Ei = 16,2 / Ft = 9,3 / Kh = 60,9 / kCal = 401,4 / kj = 1680 / BE = 5,1</p>	<p>Gekochtes Bio-Rindfleisch <b>L</b> mit Cremespinat <b>GA</b> und Schmarren mit Bio-Erdäpfeln <b>G</b> Vanille-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 35,5 / Ft = 17,3 / Kh = 48,0 / kCal = 495,8 / kj = 2075 / BE = 4,0</p>	<p>Rindsuppe mit Bio-Frittaten <b>GACL</b> Rahmsauce mit feinen Lachsstücken <b>GAD</b> dazu Bio-Bandnudeln <b>GA</b> und Blattsalat mit Mais und Kürbiskernen</p> <p>Ei = 18,7 / Ft = 14,7 / Kh = 53,3 / kCal = 423,5 / kj = 1772 / BE = 4,4</p>	<p>Putenfrankfurter mit Gemüserahmsauce <b>GA</b> und Bio-Erdäpfel mit Petersilie <b>G</b> Bio-Joghurt mit Ribiseln <b>G</b></p> <p>Ei = 19,7 / Ft = 20,1 / Kh = 35,5 / kCal = 407,3 / kj = 1704 / BE = 2,9</p>
<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	<p>Lauch-Käsespätzle <b>GAC</b> dazu grüner Salat Obst</p> <p>Ei = 16,3 / Ft = 15,4 / Kh = 58,7 / kCal = 444,4 / kj = 1859 / BE = 4,8</p>	<p>Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit buntem Gartengemüse <b>GH</b> Kokos-Schokokuchen <b>GAC</b></p> <p>Ei = 8,1 / Ft = 23,7 / Kh = 46,3 / kCal = 437,4 / kj = 1830 / BE = 3,8</p>	<p>Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen <b>AL</b> Knusprige Frühlingssuppe <b>GACL</b> dazu Bio-Reis gebraten mit Bio-Ei <b>ACFN</b> und Chinakohlsalat</p> <p>Ei = 13,6 / Ft = 16,6 / Kh = 56,1 / kCal = 436,3 / kj = 1826 / BE = 4,6</p>	<p>Pizza Margherita <b>GA</b> mit Eisbergsalat Obst</p> <p>Ei = 14,9 / Ft = 16,9 / Kh = 50,2 / kCal = 417,0 / kj = 1745 / BE = 4,1</p>	<p>Gemüsecremesuppe <b>GAL</b> Reisaufguss mit Schokodrops <b>GCF</b> dazu Himbeersauce und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 15,1 / Ft = 24,8 / Kh = 75 / kCal = 592,3 / kj = 2478 / BE = 6,2</p>
<b>tagesmenü 4</b>	<p>Tunesischer Gemüsetopf mit CousCous <b>A</b> Bio-Joghurt mit Ananas und Apfel <b>G</b></p> <p>Ei = 10,0 / Ft = 7,9 / Kh = 54,9 / kCal = 323,7 / kj = 1355 / BE = 4,5</p>	<p>Gemüse-Kräutereintropfsuppe <b>GACL</b> Palatschinken zum Selberfüllen <b>GAC</b> mit Marillenmarmelade und Bio-Milch <b>G</b></p> <p>Ei = 14,5 / Ft = 21,6 / Kh = 57,8 / kCal = 490,5 / kj = 2052 / BE = 4,7</p>	<p>Karfiol-Käsemedaillon <b>GACFLMN</b> mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Bio-Erdäpfel mit Paprika <b>G</b> dazu grüner Salat Obst</p> <p>Ei = 10,1 / Ft = 20,7 / Kh = 52,2 / kCal = 443,8 / kj = 1857 / BE = 4,2</p>	<p>Gebackene Hühnerbrust <b>ACF</b> mit Bio- Erdäpfelsalat Fruchtcocktail</p> <p>Ei = 20,2 / Ft = 11,9 / Kh = 41,0 / kCal = 354,6 / kj = 1484 / BE = 3,4</p>	<p>Gemüsecremesuppe <b>GAL</b> Bio-Spiralen mit Bio-Rindsfaschiertem <b>A</b> dazu Bio-Karottensalat</p> <p>Ei = 14,8 / Ft = 14,7 / Kh = 49,3 / kCal = 394,1 / kj = 1649 / BE = 4,1</p>
<b>jause 1</b>	<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Putenschinken und ein Apfel</p> <p>kcal = 256, E = 14g, F = 4g, KH = 40g, BE = 3,3</p>	<p>Kornspitz <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 251, E = 4g, F = 13g, KH = 28g, BE = 2,3</p>	<p>Mohnstriezel <b>AF</b> mit Putenkabanossi und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 278, E = 14g, F = 17g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Semmel <b>A</b> mit Putenleberkäse und Gurke</p> <p>kcal = 163, E = 8g, F = 4g, KH = 23g, BE = 2</p>	<p>Mischbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Birne</p> <p>kcal = 270, E = 10g, F = 6g, KH = 44g, BE = 3,6</p>
<b>jause 2</b> vegetarisch	<p>Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel</p> <p>kcal = 372, E = 9g, F = 20g, KH = 40g, BE = 3,3</p>	<p>Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkäse <b>G</b> und eine Clementine</p> <p>kcal = 189, E = 5g, F = 4g, KH = 31g, BE = 2,5</p>	<p>Mohnstriezel <b>AF</b> mit Gouda <b>G</b> und Cocktailtomaten</p> <p>kcal = 205, E = 12g, F = 9g, KH = 18g, BE = 1,5</p>	<p>Semmel <b>A</b> mit Streichgouda <b>G</b> und Gurke</p> <p>kcal = 201, E = 8g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2</p>	<p>Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Birne</p> <p>kcal = 349, E = 6g, F = 17g, KH = 44g, BE = 3,6</p>



Montag 29.01.2024

Dienstag 30.01.2024

Mittwoch 31.01.2024

Donnerstag 01.02.2024

Freitag 02.02.2024

tages- menü 1	Rindersuppe mit Bio-Nudeln <b>AL</b> Flaumige Nougatknödel <b>GAHC</b> und Bio-Milch <b>G</b>	Überbackene Ricotta-Spinat-Canneloni <b>GACL</b> dazu Blattsalat mit Kürbiskernen Bio-Joghurt mit Orangen und Schokopearls <b>GAF</b>	Cordon bleu vom Schwein <b>GAC</b> mit Bio-Dinkelreis <b>A</b> dazu California Salat <b>Pfirsichkompott</b>	<b>Brokkolicremesuppe GAL</b> <b>Gebackene MSC-Fischstäbchen AD</b> mit buntem Gemüse und Bio-Erdäpfelsalat	<b>Pizza Cardinale GAF</b> dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Obst
	Ei = 22,9 / Ft = 28,5 / Kh = 86,5 / kCal = 699,9 / kj = 2929 / BE = 7,3	Ei = 14,7 / Ft = 15,0 / Kh = 44,2 / kCal = 377,7 / kj = 1580 / BE = 3,7	Ei = 25,6 / Ft = 9,9 / Kh = 54,7 / kCal = 417,1 / kj = 1745 / BE = 4,5	Ei = 22,7 / Ft = 16,9 / Kh = 52,1 / kCal = 459,4 / kj = 1922 / BE = 4,3	Ei = 17,3 / Ft = 12,1 / Kh = 40,3 / kCal = 345,9 / kj = 1448 / BE = 3,4
tages menü 2 schweinefleischfrei	Spinat-Reisaufguss mit Putenschinken <b>GCF</b> dazu Paradeissauce <b>A</b> und Eisbergsalat Topfencreme mit Bio-Topfen <b>G</b>	<b>Tomatencremesuppe GA</b> <b>Hausgemachte Buchteln GAC</b> mit Vanillesauce <b>G</b> und Bio-Milch <b>G</b>	<b>Rustikales Bohnengulasch GA</b> mit Vollkornbrot <b>AFN</b> Exotisches Fruchtjoghurt <b>G</b>	<b>Geröstete Knödel mit Bio-Ei GAC</b> dazu Blattsalat mit Kürbiskernen Obst	Rindsuppe mit Bio-Tarhonya <b>AL</b> Krautfleisch mit Sojageschnetzeltem <b>GF</b> dazu gedünstete Salzerdäpfel <b>G</b>
	Ei = 24,6 / Ft = 22,3 / Kh = 42,5 / kCal = 475,2 / kj = 1989 / BE = 3,5	Ei = 19,9 / Ft = 25,5 / Kh = 89,8 / kCal = 674,2 / kj = 2821 / BE = 7,4	Ei = 15,4 / Ft = 7,6 / Kh = 46,5 / kCal = 322,2 / kj = 1348 / BE = 3,6	Ei = 14,8 / Ft = 17,9 / Kh = 39,0 / kCal = 378,2 / kj = 1583 / BE = 3,2	Ei = 9,0 / Ft = 3,7 / Kh = 36,5 / kCal = 226,6 / kj = 948 / BE = 3,0
tagesmenü 3 vegetarisch	<b>Bio-Spaghetti GA</b> mit Gemüsesauce <b>GAL</b> und Parmesan <b>G</b> dazu Eisbergsalat Obst	<b>Cremespinat GA</b> dazu Schmarren mit Bio-Erdäpfeln <b>G</b> und ein Ei-Omelette <b>GC</b> Bio-Joghurt mit Orangen und Schokopearls <b>GAF</b>	Champignoncremesuppe <b>GA</b> Bio-Topfen-Aufguss mit Mandarinen <b>GAC</b> und Orangensaft dazu Bio-Milch <b>G</b>	Gemüse aus dem Wok <b>AF</b> dazu gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei <b>ACFN</b> Vollkorn-Straciatellakuchen <b>GACF</b>	Gemüsesuppe mit Bio-Tarhonya <b>AL</b> <b>Veggieburger GACFN</b> mit Tomatendip und Kartoffel-Dippers
	Ei = 12,5 / Ft = 5,7 / Kh = 79,1 / kCal = 425,9 / kj = 1782 / BE = 6,5	Ei = 16,2 / Ft = 22,0 / Kh = 40,6 / kCal = 434,2 / kj = 1817 / BE = 3,3	Ei = 17,0 / Ft = 32,8 / Kh = 44,9 / kCal = 547,8 / kj = 2292 / BE = 3,7	Ei = 10,4 / Ft = 19,6 / Kh = 67,9 / kCal = 494,0 / kj = 2067 / BE = 5,6	Ei = 18,2 / Ft = 27,7 / Kh = 93,0 / kCal = 727,8 / kj = 3045 / BE = 7,6
tagesmenü 4	<b>Gemüsesuppe mit Bio-Nudeln AL</b> <b>Knusprige Zucchiniplättchen GAC</b> mit Schnittlauchdip <b>GA</b> und Bio-Erdäpfeln <b>G</b>	Planted Curry mit Cashewkernen <b>GH</b> dazu Bio-Reis <b>G</b> Obst	Champignoncremesuppe <b>GA</b> <b>Pusztalaibchen vom Geflügel GACM</b> mit Bratensaft <b>AL</b> und Brokkoli dazu Bio-Erdäpfelpüree <b>G</b>	Brokkolicremesuppe <b>GAL</b> Warme Pancakes <b>GAC</b> mit fruchtiger Beersauce	Züricher Putengeschnetzeltes <b>GA</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> <b>Schoko-Brownie AHC</b>
	Ei = 12,9 / Ft = 14,5 / Kh = 63,4 / kCal = 440,3 / kj = 1843 / BE = 5,1	Ei = 13,7 / Ft = 25,5 / Kh = 62,0 / kCal = 541,6 / kj = 2266 / BE = 5,1	Ei = 24,5 / Ft = 29,0 / Kh = 37,1 / kCal = 515,0 / kj = 2155 / BE = 2,9	Ei = 11,1 / Ft = 14,2 / Kh = 65,5 / kCal = 439,5 / kj = 1839 / BE = 5,4	Ei = 23,6 / Ft = 15,8 / Kh = 72,9 / kCal = 544,3 / kj = 2278 / BE = 6,0
jause 1	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Putenschinken und Essiggurken	Meterbrot <b>AF</b> mit Friskäse <b>GM</b> und eine Banane	Semmel <b>A</b> mit Putensalami und Gurke	Roggenbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Clementine	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Putenextra und Karotten
	kcal = 146, E = 10g, F = 1g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 318, E = 9g, F = 7g, KH = 54g, BE = 4,5	kcal = 233, E = 10g, F = 11g, KH = 21g, BE = 1,8	kcal = 375, E = 6g, F = 17g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 186, E = 10g, F = 7g, KH = 20g, BE = 1,7
jause 2 vegetarisch	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Edamer <b>G</b> und Essiggurken	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und eine Banane	Semmel <b>A</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Gurke	Roggenbrot <b>AF</b> mit Gouda laktosefrei <b>G</b> und eine Clementine	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Karotten
	kcal = 225, E = 12g, F = 9g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 356, E = 5g, F = 13g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 148, E = 4g, F = 5g, KH = 22g, BE = 1,8	kcal = 338, E = 14g, F = 9g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 266, E = 6g, F = 18g, KH = 20g, BE = 1,6



montag 05.02.2024

dienstag 06.02.2024

mittwoch 07.02.2024

donnerstag 08.02.2024

freitag 09.02.2024

tags- menü 1	Bio-Spiralen <b>GA</b> mit Fleischsauce vom Bio-Rind <b>A</b> dazu Parmesan <b>G</b> und Eisbergsalat Obst Ei = 21,1 / Ft = 10,4 / Kh = 81,2 / kCal = 515,8 / kj = 2158 / BE = 6,9	Linsen-Gemüse-Gratin <b>GC</b> mit Kräuter-Joghurt <b>DA</b> und Blattsalat Krapfen <b>GAC</b> Ei = 21,2 / Ft = 18,2 / Kh = 57,4 / kCal = 492,0 / kj = 2059 / BE = 2,9	Knoblauchcremesuppe <b>GAL</b> Hühnerpaella mit Bio-Reis dazu Gurkensalat mit Sonnenblumenkernen Ei = 17,0 / Ft = 15,3 / Kh = 47,2 / kCal = 393,7 / kj = 1648 / BE = 3,9	Leberknödelsuppe vom Rind <b>AL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> mit hausgemachtem Beerenröster und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 18,6 / Ft = 15,3 / Kh = 65,2 / kCal = 480,9 / kj = 2012 / BE = 5,4	Tomatensammelknödel <b>GAC</b> mit Pestosauce <b>GAF</b> dazu Bummersalat Obst Ei = 9,6 / Ft = 18,9 / Kh = 56,9 / kCal = 443,8 / kj = 1857 / BE = 4,6
tags- menü 2 schweinefleischfrei	Linsensuppe mit Ingwer Cremiger Milchreis <b>G</b> dazu Benco und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 14,6 / Ft = 16,4 / Kh = 71,0 / kCal = 497,3 / kj = 2081 / BE = 5,9	Makkaroni & Cheese <b>GAM</b> dazu roter Bio-Rübensalat Obst Ei = 12,2 / Ft = 11,4 / Kh = 52,5 / kCal = 368,8 / kj = 1543 / BE = 4,5	MSC-Fischnuggets <b>AD</b> mit Süß-Sauer-Dip und Bio-Erdäpfelsalat Obst Ei = 14,2 / Ft = 13,5 / Kh = 44,5 / kCal = 363,7 / kj = 1522 / BE = 3,6	Geschnetzeltes vom Bio-Rind <b>GAM</b> mit Preiselbeeren und Bio-Serviettenknödel <b>GAC</b> Waldbeercrème <b>G</b> Ei = 24,5 / Ft = 26,4 / Kh = 55,2 / kCal = 559,4 / kj = 2341 / BE = 4,8	Cremesuppe mit Bio-Erdäpfel <b>GAL</b> Puten-Schinkenfleckerl <b>AF</b> dazu Bummersalat Ei = 18,4 / Ft = 10,3 / Kh = 50,7 / kCal = 379,1 / kj = 1586 / BE = 4,3
tagsmenü 3 vegetarisch	Gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei und Gemüse <b>ACFN</b> dazu Coleslaw Salat <b>GCM</b> Vollkorn-Schokokuchen <b>GAC</b> Ei = 9,7 / Ft = 14,6 / Kh = 58,9 / kCal = 415,1 / kj = 1737 / BE = 4,9	Mediterrane Gemüsesuppe <b>ACFL</b> Böhmische Powidltascherln <b>AC</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 15,0 / Ft = 13,8 / Kh = 105,7 / kCal = 622,4 / kj = 2604 / BE = 8,8	Gulasch mit Bio-Erdäpfel <b>A</b> dazu Meterbrot <b>AF</b> Bio-Joghurt mit Bananen <b>G</b> Ei = 9,4 / Ft = 8,4 / Kh = 59,2 / kCal = 359,1 / kj = 1503 / BE = 4,9	Pizza Margherita mit Mais <b>GA</b> dazu Chinakohlsalat Obst Ei = 16,8 / Ft = 18,8 / Kh = 56,4 / kCal = 467,5 / kj = 1956 / BE = 4,7	Cremesuppe mit Bio-Erdäpfel <b>GAL</b> Gemüstrudel <b>GACL</b> mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Bio-Erdäpfeln <b>G</b> Ei = 14,8 / Ft = 13,3 / Kh = 54,7 / kCal = 413,3 / kj = 1729 / BE = 4,6
jause 1	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenknacker und ein Apfel kcal = 316, E = 16g, F = 10g, KH = 40g, BE = 3,3	Mischbrot <b>AF</b> mit Gouda laktosefrei <b>G</b> und Clementinen kcal = 286, E = 14g, F = 9g, KH = 37g, BE = 3	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Gurke kcal = 227, E = 4g, F = 13g, KH = 24g, BE = 2	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Putenextra und Spitzpaprika kcal = 157, E = 7g, F = 5g, KH = 19g, BE = 1,6	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Putensalami und ein Apfel kcal = 352, E = 15g, F = 15g, KH = 40g, BE = 3,3
jause 2 vegetarisch	Kornspitz <b>AF</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und ein Apfel kcal = 277, E = 7g, F = 10g, KH = 38g, BE = 3,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Clementine kcal = 324, E = 6g, F = 17g, KH = 37g, BE = 3	Meterbrot <b>AF</b> mit Streichgouda <b>G</b> und Gurke kcal = 202, E = 8g, F = 7g, KH = 26g, BE = 2,2	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Edamer <b>G</b> und Spitzpaprika kcal = 199, E = 12g, F = 9g, KH = 18g, BE = 1,5	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel kcal = 372, E = 9g, F = 20g, KH = 40g, BE = 3,3



Montag 12.02.2024

Dienstag 13.02.2024

Mittwoch 14.02.2024

Donnerstag 15.02.2024

Freitag 16.02.2024

tages- menü 1	Mediterrane Hühnersuppe <b>ACL</b> Süße Mohn-Nußnudeln <b>GAHC</b> mit hausgemachtem Apfelmus und Bio-Milch <b>G</b>	<b>Bio-Penne GA</b> mit Tomatensauce <b>A</b> und Parmesan <b>G</b> dazu Bummerlsalat Obst	Karfiolcremesuppe <b>GAL</b> Hühner-Kebab <b>L</b> mit Bio-Reis <b>G</b> und Tzatziki <b>GCM</b>	Gemüserahmlinsen <b>GALM</b> mit Erdäpfelknödel <b>GACO</b> dazu grüner Salat Bio-Joghurt mit Vanille <b>G</b>	<b>Rindersuppe mit Käseknödeln GAL</b> MSC-Kabeljau "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Bio-Erdäpfel und Petersilie <b>G</b> dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen
	Ei = 23,5 / Ft = 19,1 / Kh = 114,1 / kCal = 739,9 / kj = 3096 / BE = 9,2	Ei = 12,7 / Ft = 5,4 / Kh = 65,4 / kCal = 370,8 / kj = 1552 / BE = 5,7	Ei = 31,1 / Ft = 33,0 / Kh = 51,2 / kCal = 658,2 / kj = 2754 / BE = 4,2	Ei = 15,0 / Ft = 15,5 / Kh = 65,0 / kCal = 468,3 / kj = 1960 / BE = 5,5	Ei = 24,5 / Ft = 11,3 / Kh = 50,3 / kCal = 403,3 / kj = 1688 / BE = 4,1
tages menü 2 schweinefleischfrei	Gemüseliabchen mit Kürbis <b>A</b> mit Schnittlauchdip <b>GA</b> und Bio-Erdäpfel mit Kräutern dazu California Salat Vollkorn-Apfel-Mohnkuchen <b>GAC</b>	Gemüsecremesuppe <b>GAL</b> Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Zwetschenröster und Bio-Milch <b>G</b>	Power-Vollkornhörnchen <b>GA</b> mit köstlicher Linsen-Bolognese <b>LM</b> und Parmesan <b>G</b> Schoko-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b>	Putenreisfleisch mit Bio-Reis dazu roter Bio-Rübensalat Obst	<b>Rindersuppe mit Käseknödeln GAL</b> Pizza mit Putensalami <b>GA</b> dazu bunter Blattsalat mit Sonnenblumenkernen
	Ei = 9,7 / Ft = 16,4 / Kh = 42,6 / kCal = 373,2 / kj = 1562 / BE = 3,5	Ei = 18,0 / Ft = 25,5 / Kh = 82,0 / kCal = 640,6 / kj = 2680 / BE = 6,7	Ei = 18,4 / Ft = 11,6 / Kh = 70,9 / kCal = 484,1 / kj = 2026 / BE = 5,4	Ei = 15,8 / Ft = 2,8 / Kh = 40,8 / kCal = 257,2 / kj = 1076 / BE = 3,4	Ei = 21,0 / Ft = 25,1 / Kh = 38,9 / kCal = 471,9 / kj = 1975 / BE = 3,2
tagesmenü 3 vegetarisch	Gemüsesuppe mit Käseschöberl <b>GACL</b> Planted Chicken vom Wok <b>AFN</b> dazu gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei <b>ACFN</b> dazu Bio-Karotten - Bio-Krautsalat	Gemüselasagne <b>GACL</b> mit Bummerlsalat Krapfen <b>GAC</b>	Karfiolcremesuppe <b>GAL</b> Grießflammerienockerl gebröseln <b>GAC</b> dazu fruchtiges Erdbeermus und Bio-Milch <b>G</b>	Wärmender Bio-Ofenerdäpfel mit Mais und Schnittlauch und Knoblauchdip <b>GA</b> Bio-Joghurt mit Vanille <b>G</b>	Zucchini-auflauf <b>GC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu bunter Blattsalat Obst Veg. EP
	Ei = 19,1 / Ft = 7,8 / Kh = 49,5 / kCal = 359,7 / kj = 1505 / BE = 4,1	Ei = 14,1 / Ft = 14,4 / Kh = 61,1 / kCal = 423,9 / kj = 1774 / BE = 4,1	Ei = 13,6 / Ft = 24,5 / Kh = 66,2 / kCal = 544,2 / kj = 2277 / BE = 5,5	Ei = 10,1 / Ft = 8,1 / Kh = 38,7 / kCal = 277,0 / kj = 1159 / BE = 3,2	Ei = 10,5 / Ft = 12,8 / Kh = 37,5 / kCal = 313,9 / kj = 1313 / BE = 3,1
tagesmenü 4	Nudelaufbau mit faschiertem Bio-Rind <b>GAC</b> dazu Eisbergsalat Obst	Gebackene Champignons <b>AC</b> mit Sauce Tartare <b>GACM</b> und Bio-Erdäpfel mit Petersilie <b>G</b> Bueno Mousse <b>GAHF</b>	Putenleberkäse mit Erbsengemüse und Bio-Erdäpfelpüree <b>G</b> Obst	Gemüsesuppe mit Grießdukatn <b>GACL</b> Kirsch-Bio-Topfen-Auflauf <b>GAHC</b> und Bio-Milch <b>G</b>	Chickenwings mit Kartoffel-Dippers und Mais-Paprikasalat Bio-Buttermilch mit Kirschen <b>G</b>
	Ei = 14,2 / Ft = 14,6 / Kh = 37,8 / kCal = 344,7 / kj = 1443 / BE = 3,2	Ei = 10,9 / Ft = 44,4 / Kh = 53,3 / kCal = 669,1 / kj = 2800 / BE = 4,4	Ei = 20,3 / Ft = 13,5 / Kh = 43,7 / kCal = 384,3 / kj = 1608 / BE = 3,6	Ei = 16,4 / Ft = 21,5 / Kh = 40,2 / kCal = 424,2 / kj = 1775 / BE = 3,3	Ei = 42 / Ft = 32,7 / Kh = 48,6 / kCal = 691,9 / kj = 2895 / BE = 4,0
jause 1	Wachauerlabichen <b>AF</b> mit Putenkabanossi und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gurke	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenextra und eine Clementine	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Karotten	Semmel <b>A</b> mit Putenschinken und eine Banane
	kcal = 331, E = 14g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8	kcal = 299, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 199, E = 7g, F = 5g, KH = 29g, BE = 2,4	kcal = 296, E = 9g, F = 17g, KH = 27g, BE = 2,2	kcal = 266, E = 11g, F = 2g, KH = 51g, BE = 4,3
jause 2 vegetarisch	Wachauerlabichen <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Edamer laktosefrei <b>G</b> und Gurke	Kornspitz <b>AF</b> mit Kräuteraufstrich <b>AFG</b> und eine Clementine	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Karotten	Semmel <b>A</b> mit Butter <b>G</b> und eine Banane
	kcal = 295, E = 4g, F = 17g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 261, E = 13g, F = 9g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 203, E = 6g, F = 6g, KH = 29g, BE = 2,4	kcal = 291, E = 12g, F = 15g, KH = 27g, BE = 2,2	kcal = 382, E = 6g, F = 17g, KH = 51g, BE = 4,2



Montag 19.02.2024

Dienstag 20.02.2024

Mittwoch 21.02.2024

Donnerstag 22.02.2024

Freitag 23.02.2024

<b>tagesmenü 1</b> 	Bio-Gnocchi <b>GA</b> mit Gemüsebolognese <b>GAL</b> und Parmesan <b>G</b> dazu California Salat Bio-Joghurt mit Frucht <b>G</b> Ei = 13,9 / Ft = 12,0 / Kh = 76,8 / kCal = 478,5 / kj = 2002 / BE = 6,6	Kichererbsensuppe <b>G</b> <b>TIPP</b> Gebackener Hirseauflauf <b>GHC</b> mit Orangensaft und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 20,8 / Ft = 21,7 / Kh = 56,2 / kCal = 455,3 / kj = 1905 / BE = 4,6	Geflügelbällchen <b>AC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> und Bio-Vollkornspaghetti <b>GA</b> dazu grüner Salat mit Sonnenblumenkernen Obst Ei = 24,9 / Ft = 17,1 / Kh = 63,0 / kCal = 513,7 / kj = 2150 / BE = 5,2	Rindersuppe mit Käseknödeln <b>GACL</b> Bio-Erdäpfel-Karfiolgratin <b>GAC</b> mit Kräutercreme <b>G</b> dazu Salat der Saison Ei = 15,6 / Ft = 18,4 / Kh = 23,6 / kCal = 328,1 / kj = 1373 / BE = 1,9	Champignonschnitzel vom Huhn <b>GA</b> mit Bio-Reis <b>G</b> und Erbsengemüse Vanillecreme mit Bio-Topfen <b>G</b> Ei = 48,3 / Ft = 15,8 / Kh = 70,1 / kCal = 627,2 / kj = 2624 / BE = 5,7
	<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei Pastinakencremesuppe <b>GAL</b> Topfenlasagne <b>GAC</b> mit Erdbeersauce und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 17,9 / Ft = 16,0 / Kh = 64,4 / kCal = 481,8 / kj = 2016 / BE = 5,3	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <b>A</b> mit Spiegelei <b>C</b> dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen Bio-Joghurt mit Bananen <b>G</b> Ei = 10,8 / Ft = 11,4 / Kh = 34,4 / kCal = 290,5 / kj = 1216 / BE = 2,8	Klassischer Linseneintopf mit Putenschinken <b>ADFM</b> dazu Semmelknödel <b>GAC</b> Krapfen <b>GAC</b> Ei = 21,6 / Ft = 20,1 / Kh = 97,3 / kCal = 681,3 / kj = 2851 / BE = 6,8	Rindersuppe mit Käseknödeln <b>GACL</b> Gratiniertes Seelachs auf italienische Art <b>GD</b> mit Bio-Naturreis <b>G</b> dazu Mais-Paprikasalat Ei = 23,2 / Ft = 10,8 / Kh = 40,8 / kCal = 359,7 / kj = 1505 / BE = 3,4	Brokkolicremesuppe <b>GAL</b> Fleischhörnchen mit Bio-Rindsfaschierem <b>A</b> dazu California Salat mit Sonnenblumenkernen Ei = 17,0 / Ft = 14,6 / Kh = 36,0 / kCal = 350,9 / kj = 1468 / BE = 3,1
	<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch Bio-Hörnchen mit Bio-Ei <b>GAC</b> dazu California Salat Schoko-Brownie <b>AHC</b> Ei = 16,2 / Ft = 15,5 / Kh = 50,4 / kCal = 417,8 / kj = 1748 / BE = 4,2	Gebackener Karfiol <b>AC</b> mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Bio-Salzerdäpfel <b>G</b> Obst Ei = 9,2 / Ft = 11,9 / Kh = 49,8 / kCal = 350,6 / kj = 1467 / BE = 4,2	Kräuter-Erdäpfelsuppe <b>G</b> Popeye-Spinatknödel <b>GAC</b> mit Champignonsauce <b>GA</b> und Blattsalat Ei = 11,8 / Ft = 20,9 / Kh = 46,5 / kCal = 425,9 / kj = 1782 / BE = 3,6	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Cremiger Milchreis <b>G</b> dazu Benco und Blattsalat <b>G</b> Ei = 13,3 / Ft = 17,1 / Kh = 69,7 / kCal = 493,3 / kj = 2064 / BE = 5,8	Serbisches Bohnengulasch <b>A</b> mit Mischbrot <b>AF</b> Vanillecreme mit Bio-Topfen <b>G</b> Ei = 16,5 / Ft = 6,2 / Kh = 51,2 / kCal = 334,4 / kj = 1399 / BE = 4,2
	<b>tagesmenü 4</b> Esterhazyragout vom Bio-Rind <b>GALM</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> Obst Ei = 21,8 / Ft = 16,3 / Kh = 63,7 / kCal = 498,5 / kj = 2086 / BE = 5,2	Kichererbsensuppe <b>G</b> Bio-Spiralen <b>GA</b> mit Tomaten-Basilikumsauce <b>A</b> und Parmesan <b>G</b> Ei = 20,0 / Ft = 7,8 / Kh = 82,2 / kCal = 427,1 / kj = 1787 / BE = 6,9	Knuspernuggets <b>AF</b> dazu gebratener Bio-Reis mit Bio-Ei und Gemüse <b>ACFN</b> und Currydip <b>GCM</b> Bio-Joghurt mit Honig und Cornflakes <b>GA</b> Ei = 19,6 / Ft = 23,1 / Kh = 61,4 / kCal = 547,9 / kj = 2293 / BE = 4,4	Tirolerknödel mit Putenschinken <b>GAC</b> und Rahmgemüse <b>GA</b> Obst Ei = 10,1 / Ft = 9,0 / Kh = 31,1 / kCal = 250,1 / kj = 1047 / BE = 2,5	Brokkolicremesuppe <b>GAL</b> Hausgemachte Buchteln <b>GAC</b> mit Vanillesauce <b>G</b> und Bio-Milch <b>G</b> Ei = 21,3 / Ft = 25,4 / Kh = 88,0 / kCal = 671,9 / kj = 2811 / BE = 7,3
	<b>jause 1</b> Roggenbrot <b>AF</b> mit Putenschinken und eine Birne kcal = 285, E = 11g, F = 2g, KH = 55g, BE = 4,5	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Gurke kcal = 227, E = 4g, F = 13g, KH = 24g, BE = 2	Mohnstriezel <b>AF</b> mit Putenkacker und Spitzpaprika kcal = 242, E = 16g, F = 11g, KH = 20g, BE = 1,7	Mischbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich <b>CM</b> und eine Banane kcal = 363, E = 11g, F = 8g, KH = 62g, BE = 5,2	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenextra und Tomaten kcal = 206, E = 10g, F = 9g, KH = 21g, BE = 1,7
<b>jause 2</b> vegetarisch Roggenbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Birne kcal = 401, E = 6g, F = 17g, KH = 55g, BE = 4,5	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Gurke kcal = 149, E = 4g, F = 4g, KH = 24g, BE = 2	Mohnstriezel <b>AF</b> mit Edamer <b>G</b> und Spitzpaprika kcal = 199, E = 12g, F = 9g, KH = 17g, BE = 1,5	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Banane kcal = 400, E = 7g, F = 13g, KH = 62g, BE = 5	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Streichgouda <b>G</b> und Tomaten kcal = 232, E = 10g, F = 11g, KH = 22g, BE = 1,8	



montag 26.02.2024

dienstag 27.02.2024

mittwoch 28.02.2024

donnerstag 29.02.2024

freitag 01.03.2024

<b>tagesmenü 1</b> 	Karottencremesuppe <b>GAL</b> Überbackene Polentaschnitte <b>G</b> mit Brokkoli-Schinkensauce <b>GAF</b> dazu California Salat	Gemüse-Kräutereintropfsuppe <b>GACL</b> Apfelreisauflauf <b>GC</b> mit Erdbeersauce und Bio-Milch <b>G</b>	Linsen-Lasagne <b>GACL</b> dazu Eisbergsalat mit Sonnenblumenkernen Obst	Rindersuppe mit Bio-Nudeln <b>AL</b> Zitronen-Backfisch <b>AD</b> mit Erbsen-Karottengemüse <b>G</b> und Bio-Erdäpfelsalat	Hühnerfleisch mit feiner Knoblauchsauce <b>GA</b> dazu buntes Gemüse und Bio-Hörnchen <b>GA</b> mit Chinakohlsalat Schoko-Pudding mit Bio-Milch <b>G</b>	
	Ei = 12,3 / Ft = 23,1 / Kh = 23,6 / kCal = 355,2 / kj = 1486 / BE = 1,9	Ei = 12,2 / Ft = 15,2 / Kh = 59,7 / kCal = 430,5 / kj = 1801 / BE = 4,9	Ei = 10,7 / Ft = 8,5 / Kh = 45,7 / kCal = 319,9 / kj = 1339 / BE = 3,3	Ei = 21,4 / Ft = 12,1 / Kh = 46,4 / kCal = 385,8 / kj = 1615 / BE = 3,8	Ei = 28,8 / Ft = 21,6 / Kh = 67,8 / kCal = 589,3 / kj = 2466 / BE = 5,7	
	<b>tagesmenü 2</b> schweinefleischfrei	Augsburg von der Pute mit Rahmkohlrabi und Erbsen <b>GA</b> dazu Schmarrrn mit Bio-Erdäpfeln <b>G</b> Obst	Gemüse-Kräutereintropfsuppe <b>GACL</b> Cremige Käsespätzle <b>GAC</b> mit buntem Bohnensalat	Herzhafte Reispfanne mit Ei-Omelette <b>GC</b> dazu Chinakohlsalat mit Kürbiskernen Ananascrème mit Bio-Topfen <b>G</b>	Gebratene Hühnerbrust <b>GA</b> mit Bio-Erdäpfel und Petersilie <b>G</b> dazu Blattsalat mit Mais Bio-Joghurt mit Apfel-Zimt <b>G</b>	Bärlauchcremesuppe <b>GAL</b> Böhmisches Powidltscherln <b>AC</b> und Bio-Milch <b>G</b>
		Ei = 30,4 / Ft = 23,4 / Kh = 42,6 / kCal = 508,8 / kj = 2129 / BE = 3,5	Ei = 21,5 / Ft = 18,2 / Kh = 68,0 / kCal = 525,6 / kj = 2199 / BE = 5,5	Ei = 17,0 / Ft = 11,9 / Kh = 53,4 / kCal = 394,4 / kj = 1650 / BE = 4,4	Ei = 21,3 / Ft = 9,4 / Kh = 33,7 / kCal = 313,2 / kj = 1311 / BE = 2,7	Ei = 15,2 / Ft = 19,2 / Kh = 88,2 / kCal = 600,8 / kj = 2514 / BE = 7,3
		<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Planted Geschnetzeltes Züricher Art <b>G</b> mit Bio-Bauernspätzle <b>GA</b> dazu California Salat Obst	Bio-Penne <b>GA</b> mit Zucchini-Mais Sauce <b>GA</b> und Parmesan <b>G</b> dazu bunter Blattsalat Schokowürfel <b>GACF</b>	Wurzelcremesuppe <b>GAL</b> Flaumige Topfenknödel <b>GAC</b> mit Fruchtsauce und Bio-Milch <b>G</b>	Chili sin Carne <b>A</b> mit Bio-Reis <b>G</b> Obst
Ei = 16,5 / Ft = 12,9 / Kh = 57,2 / kCal = 423,8 / kj = 1773 / BE = 4,7			Ei = 14,4 / Ft = 17,0 / Kh = 66,9 / kCal = 486,6 / kj = 2036 / BE = 5,8	Ei = 21,2 / Ft = 22,3 / Kh = 69,3 / kCal = 568,4 / kj = 2378 / BE = 5,7	Ei = 8,2 / Ft = 4,1 / Kh = 63,9 / kCal = 333,8 / kj = 1397 / BE = 5,3	Ei = 7,1 / Ft = 29,5 / Kh = 34,5 / kCal = 438,9 / kj = 1837 / BE = 2,8
<b>tagesmenü 4</b>			Karottencremesuppe <b>GAL</b> Hühner-Tomatenragout <b>G</b> mit Bio-Spiralen <b>GA</b> dazu Bummerlsalat	Gulasch mit Bio-Erdäpfel <b>A</b> dazu Krustenbrot <b>AF</b> Obst	Kalbsbutterschnitzel <b>ACL</b> mit Fisolengemüse und Bio-Erdäpfelpüree <b>G</b> Ananascrème mit Bio-Topfen <b>G</b>	Rindersuppe mit Bio-Nudeln <b>AL</b> Köstlicher Grießschmarrrn <b>GAC</b> mit Beersauce und Bio-Milch <b>G</b>
	Ei = 26,5 / Ft = 8,8 / Kh = 70,6 / kCal = 479,9 / kj = 2008 / BE = 5,9		Ei = 6,7 / Ft = 3,1 / Kh = 56,4 / kCal = 289,2 / kj = 1210 / BE = 4,7	Ei = 27,3 / Ft = 25,8 / Kh = 42,4 / kCal = 519,7 / kj = 2175 / BE = 3,4	Ei = 16,9 / Ft = 22,9 / Kh = 94,8 / kCal = 659,3 / kj = 2759 / BE = 7,8	Ei = 41,6 / Ft = 14,6 / Kh = 46,7 / kCal = 487,8 / kj = 2041 / BE = 3,8
	<b>jause 1</b>		Semmel <b>A</b> mit Putensalami und ein Apfel	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Tomaten-Olivenaufstrich <b>G</b> und eine Banane	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenkabanossi und Gurke	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Tomaten
		kcal=289, E= 10g, F= 11g, KH = 35g, BE = 3	kcal = 278, E = 8g, F = 6g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 289, E = 13g, F = 16g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 178, E = 8g, F = 5g, KH = 25g, BE = 2	kcal = 251, E = 14g, F = 5g, KH = 38g, BE = 3,2
		<b>jause 2</b> vegetarisch	Semmel <b>A</b> mit Gouda <b>G</b> und ein Apfel	Mohnstriezel <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und eine Banane	Kornspitz <b>AF</b> mit Edamer <b>G</b> und Gurke	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Tomaten
kcal = 272, E = 12g, F = 9g, KH = 35g, BE = 3			kcal = 341, E = 6g, F = 14g, KH = 47g, BE = 4	kcal = 216, E = 11g, F = 8g, KH = 23g, BE = 2	kcal = 257, E = 4g, F = 16g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 263, E = 11g, F = 7g, KH = 39g, BE = 3,2