

KW 11	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 10.03.2025	<b>Gebratene Hähnchenbrust<sup>(20)</sup></b> mit Champignonrahmsoße <sup>(17,19)</sup> und Gemüsereis <sup>(22)</sup> *** Buttermilch-Dessert Orange-Limette <sup>(17,19)</sup>	<b>Weiß-Bohnen-Eintopf</b> mit Suppengemüse <sup>(22)</sup> und Kartoffelwürfel *** Buttermilch-Dessert Orange-Limette <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst- <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Dienstag 11.03.2025	<b>Bratwurst(Schwein)<sup>(6)</sup></b> mit Senf <sup>(23)</sup> , dazu Sauerkraut und Kartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Kirsch-Joghurt <sup>(17,19)</sup>	<b>Asiatische-Gemüsepfanne</b> in Curryrahmsoße <sup>(17,19)</sup> mit Kräuterreis *** Kirsch-Joghurt <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst- <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Mittwoch 12.03.2025	<b>Gefüllte Kohlroulade</b> mit Specksoße und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Quarkspeise mit Apfel <sup>(17,19)</sup>	<b>Farfalle Nudeln<sup>(20)</sup></b> mit Waldpilzrahmsoße <sup>(17,19)</sup> und und Salat *** Quarkspeise mit Apfel <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst- <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Donnerstag 13.03.2025	<b>Pfannengyros(Schwein)</b> mit Zwiebeln, Tzatziki, Weißkrautsalat und Tomatenreis *** Mango-Creme <sup>(17,19)</sup>	<b>Fränkische Kartoffelsuppe</b> mit Sahne <sup>(17,19)</sup> , Gemüse <sup>(22)</sup> und Würstchenscheiben *** Mango-Creme <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst- <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Gemüsecremesuppe<sup>(17,19)</sup></b> (Kcal. 187) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Freitag 14.03.2025	<b>Gedünstetes Fischfilet<sup>(27)</sup></b> in Senfsoße <sup>(23)</sup> , Fenchelgemüse und Salzkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Götterspeise Kirsch mit Vanille Soße <sup>(17,19)</sup>	<b>Mediterraner Gemüseauflauf</b> mit Tomaten-Oregano-Soße und Käse <sup>(17,19)</sup> überbacken *** Götterspeise Kirsch mit Vanille Soße <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Schwarzwälder Kernschinken</b> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Samstag 15.03.2025	<b>Kesselgulasch(Schwein &amp; Rind)</b> mit Zwiebeln, Paprika in Rahm dazu Petersilienkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Mandarinenkompott	<b>Bunter Weißkohleintopf<sup>(22)</sup></b> mit Fleischklößen, Gemüse und Kartoffelwürfeln *** Mandarinenkompott	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Farmer-Salat<sup>(17,19,22,23)</sup></b> (Kcal.58) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Sonntag 16.03.2025	<b>Gefüllter Spießbraten(Schwein)</b> in eigener Soße <sup>(22)</sup> mit buntem Gemüse und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Eisbecher Zitrone <sup>(17,19)</sup>	<b>Sellerieschnitzel<sup>(20,22)</sup></b> mit Rahmsoße <sup>(17,19)</sup> , buntem Gemüse und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Eisbecher Zitrone <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst- <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Rollmops<sup>(9,27)</sup></b> (Kcal.74) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>

## Nährwertangaben:

	Vollkost	Schonkost	Legende
Montag 10.03.2025	<p><b>Portion:</b> 27 g E / 42,9 g F / 22 g KH / 590,8 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,8g E / 2,8g F / 16g KH/ 101 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 23g E / 9,9g F / 81g KH/ 515cal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,8g E / 2,8g F / 16g KH/ 101 Kcal.</p>	<p><b>Zusatzstoffe:</b> 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Farbstoffen 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 Phosphat 7 geschwärzt 8 gewachst 9 Süßstoff 10 enthält eine Phenylaninquelle 11 Säuerungsmittel 12 Stabilisatoren 13 Nitritpöckelsalz 14 koffeinhaltig 15 chininhaltig 16 Geschmacksverstärker</p> <p><b>Allergene:</b> 17 Milcheiweiß 18 Schwefeldioxid und Sulfite 19 Milch- und Milcherzeugnisse 20 Glutenhaltiges Getreide 21 Soja und Sojaprodukte 22 Sellerie und Sellerieprodukte 23 Senf und Senfprodukte 24 Sesam und Sesamprodukte 25 Lupine und Lupinerzeugnisse 26 Erdnuss &amp; Erdnusserzeugnisse 27 Fisch und Fischerzeugnisse 28 Krebs und Krebstiererzeugnisse 29 Weichtiere &amp; Weichtiererzeugnisse 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse 31 Eier und Eierzeugnisse</p>
Dienstag 11.03.2025	<p><b>Portion:</b> 24g E / 41g F / 26g KH / 558 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,8g E / 1,3g F / 15g KH / 81 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 9,9g E / 18,8g F / 77,2g KH / 426,6 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,8g E / 1,3g F / 15g KH / 81 Kcal.</p>	
Mittwoch 12.03.2025	<p><b>Portion:</b> 90g E / 79g F / 38g KH/ 1258,2 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 0,7g E / 0,5g F / 13g KH / 59 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 31g E / 11g F / 61g KH / 258,5 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 0,7g E / 0,5g F / 13g KH / 59 Kcal.</p>	
Donnerstag 13.03.2025	<p><b>Portion:</b> 10 g E / 3g F / 12 g KH / 124 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 9,8g E / 1g F / 19g KH / 117 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 11g E / 7g F / 30,3g KH/214,4cal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 9,8g E / 1g F / 19g KH / 117 Kcal.</p>	
Freitag 14.03.2025	<p><b>Portion:</b> 19,7g E / 35g F / 45g KH/ 644,6 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 8,5g E / 8,1g F / 16,2g KH / 149 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 17g E / 11g F / 47g KH/ 362,4cal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 8,5g E / 8,1g F / 16,2g KH / 149 Kcal.</p>	
Samstag 15.03.2025	<p><b>Portion:</b> 22g E / 31g F / 30g KH/ 475 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 0,5g E / 0,1 g F / 15,1g KH / 69 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 12,5g E / 3 g F / 17,25 g KH / 193,5 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 0,5g E / 0,1 g F / 15,1g KH / 69 Kcal.</p>	
Sonntag 16.03.2025	<p><b>Portion:</b> 27g E / 17g F / 34g KH /423 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,1g E / 11g F / 30,1g KH/ 213 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 23,1g E / 8g F / 22,2g KH / 259 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,1g E / 11g F / 30,1g KH/ 213 Kcal.</p>	

KW 12	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 17.03.2025	<b>Rinderhacksteak<sup>(17,19,20,31)</sup></b> mit Frischkäsefüllung auf Paprikagemüse und Salzkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Bananen-Joghurtcreme <sup>(17,19)</sup>	<b>Mediterraner-Eintopf</b> mit Suppengemüse <sup>(22)</sup> , Bohnen, Zucchini und Tomaten- und Kartoffelwürfeln *** Bananen-Joghurtcreme <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Dienstag 18.03.2025	<b>Chili con Carne</b> mit Zwiebeln, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen dazu Langkornreis *** Götterspeise "Tropic" mit Vanille Soße <sup>(17,19)</sup>	<b>Milchreis<sup>(17,19)</sup></b> Zimt & Zucker *** Götterspeise "Tropic" mit Vanille Soße <sup>(17,19,30)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Mittwoch 19.03.2025	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel<sup>(20,31)</sup></b> mit Rahmsoße <sup>(17,19)</sup> , Möhrengemüse und Kartoffelkroketten *** Kirsch-Quarkspeise <sup>(17,19)</sup>	<b>Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf<sup>(22)</sup></b> mit Weißkohl, Sellerie, Karotten, Porree und Kartoffelwürfeln *** Kirsch-Quarkspeise <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Donnerstag 20.03.2025	<b>BBG-Pizza<sup>(20)</sup></b> Tomatensoße, Oregano, Salami <sup>(1,2,3)</sup> und Käse <sup>(17,19)</sup> *** Waldfruchtcreme <sup>(17,19)</sup>	<b>Käsesuppeneintopf<sup>(17,19)</sup></b> mit Fleischklöße <sup>(31)</sup> , Gemüse <sup>(22)</sup> und Champignons *** Waldfruchtcreme <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Gemüsecremesuppe<sup>(17,19)</sup></b> (Kcal. 187) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Freitag 21.03.2025	<b>Fischfrikadelle<sup>(17,17,20,27)</sup></b> mit Erbsengemüse, Kräutersoße <sup>(17,19)</sup> und Salzkartoffeln *** Fruchtquark-Dessert Mandarine <sup>(17,19)</sup>	<b>Waldpilzragout</b> in Kräuter-Sahne-Soße <sup>(17,19)</sup> mit Butterspätzle <sup>(20,31)</sup> und Salat *** Fruchtquark-Dessert Mandarine <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Mixed Pickles</b> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Samstag 22.03.2025	<b>Gekochte Rinderbrust</b> mit Meerrettich-Soße <sup>(17,19)</sup> und Bouillonkartoffeln <sup>(22)</sup> *** Milchpudding-Butterkeks <sup>(17,19,20)</sup>	<b>Drei Marillenknödel<sup>(17,19,20,31)</sup></b> mit fruchtiger Aprikosen-Füllung und warmer Vanillesoße <sup>(17,19)</sup> *** Milchpudding-Butterkeks <sup>(17,19,20)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Rote-Bete-Salat</b> (Kcal.58) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Sonntag 23.03.2025	<b>Spanferkelbraten</b> mit buntem Gemüse, Rahmsoße <sup>(22)</sup> und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Eisbecher Vanille-Kirsche <sup>(17,19)</sup>	<b>Gemüsefrikadelle<sup>(20,31)</sup></b> mit buntem Gemüse, Rahmsoße <sup>(22)</sup> und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Eisbecher Vanille-Kirsche <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Havarti Käse</b> (Kcal.74) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>

## Nährwertangaben:

	Vollkost	Schonkost	Legende
Montag 17.03.2025	<p><b>Portion:</b> 21,7 g E / 22,g F / 23 g KH / 420 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 3,6g E / 5g F / 80g KH/ 125 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 23g E / 9,9g F / 81g KH/ 515cal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 3,6g E / 5g F / 80g KH/ 125 Kcal.</p>	<p><b>Zusatzstoffe:</b> 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Farbstoffen 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 Phosphat 7 geschwärzt 8 gewachst 9 Süßstoff 10 enthält eine Phenylaninquelle 11 Säuerungsmittel 12 Stabilisatoren 13 Nitritpöckelsalz 14 koffeinhaltig 15 chininhaltig 16 Geschmacksverstärker</p> <p><b>Allergene:</b> 17 Milcheiweiß 18 Schwefeldioxid und Sulfite 19 Milch- und Milcherzeugnisse 20 Glutenhaltiges Getreide 21 Soja und Sojaprodukte 22 Sellerie und Sellerieprodukte 23 Senf und Senfprodukte 24 Sesam und Sesamprodukte 25 Lupine und Lupinerzeugnisse 26 Erdnuss &amp; Erdnusserzeugnisse 27 Fisch und Fischerzeugnisse 28 Krebs und Krebstiererzeugnisse 29 Weichtiere &amp; Weichtiererzeugnisse 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse 31 Eier und Eierzeugnisse</p>
Dienstag 18.03.2025	<p><b>Portion:</b> 19,1g E / 14g F / 51g KH / 426 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,6g E / 3,6g F / 19g KH / 120 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 10,9g E / 9g F / 68,2g KH / 400 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,6g E / 3,6g F / 19g KH / 120 Kcal.</p>	
Mittwoch 19.03.2025	<p><b>Portion:</b> 4,4g E / 45,7g F / 24,8g KH/ 427,2 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 8,5g E / 8,1g F / 16,2g KH / 149 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 3,2g E / 15,2g F / 61g KH / 258,5 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 8,5g E / 8,1g F / 16,2g KH / 149 Kcal.</p>	
Donnerstag 20.03.2025	<p><b>Portion:</b> 30,3 g E / 49g F / 62,7g KH / 575 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 1,5g E / 17,7g F / 5g KH / 122 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 8,5g E / 18,1g F / 17,6g KH/ 282 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 1,5g E / 17,7g F / 5g KH / 122 Kcal.</p>	
Freitag 21.03.2025	<p><b>Portion:</b> 18,2g E / 4,7g F / 47,6g KH/ 256 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 5,7g E / 4,2g F / 13g KH / 120 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 13,56g E / 7,25g F / 76,23g KH / 423,6 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 5,7g E / 4,2g F / 13g KH / 120 Kcal.</p>	
Samstag 22.03.2025	<p><b>Portion:</b> 22g E / 24g F / 51g KH/ 475 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 3,1g E / 1,5 g F / 13 g KH / 79 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 2,5g E / 4,6g F / 37g KH / 278,5 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 5,6 g E / 1,5 g F / 13 g KH / 79 Kcal.</p>	
Sonntag 23.03.2025	<p><b>Portion:</b> 27g E / 37g F / 7g KH /559 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,7g E / 7,7g F / 25g KH/ 180 Kcal.</p>	<p><b>Portion:</b> 8,2g E / 7,5 F / 23,2g KH / 259 Kcal.</p> <p><b>Dessert pro 100g:</b> 2,7g E / 7,7g F / 25g KH/ 180 Kcal.</p>	



KW 13	Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 24.03.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit asiatischen Gemüse in Curryrahm <sup>(17,19)</sup> und Langkornreis <sup>(17,19)</sup> *** Götterspeise mit Vanillesoße <sup>(3,17,19)</sup>	<b>Westfälischer-Eintopf<sup>(22)</sup></b> mit weißen und grünen Bohnen Apfel, Birnen, Kartoffeln und Bauchspeck <sup>(1,2,4)</sup> *** Götterspeise mit Vanillesoße <sup>(3,17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Dienstag 25.03.2025	<b>Kasseler Rücken-Braten<sup>(1,2,6)</sup></b> mit Zwiebelsoße <sup>(22)</sup> , Sauerkraut und Dampfkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Sahnepudding Haselnuss <sup>(17,19)</sup>	<b>Gemüseschnitzel<sup>(20,22)</sup></b> mit Spargel in Rahmsoße <sup>(17,19)</sup> mit Salzkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Sahnepudding Haselnuss <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Mittwoch 26.03.2025	<b>Blumenkohl-Karotten-Eintopf<sup>(22)</sup></b> mit Kartoffelwürfel und Brot <sup>(20)</sup> *** Birnen-Quarkspeise <sup>(17,19)</sup>	<b>Auflauf von gemischtem Gemüse</b> mit Mozzarella überbacken und Kräuter- Käsesoße <sup>(17,19)</sup> *** Birnen-Quarkspeise <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Donnerstag 27.03.2025	<b>Bauerntopf</b> gebratenes Schweinhackfleisch mit Zwiebeln, Paprika, Mais in Soße, dazu Dampfkartoffeln *** Fruchtojoghurt Erdbeer-Rhabarber <sup>(17,19)</sup>	<b>Germknödel<sup>(17,19,20)</sup></b> mit Pflaumenmus Füllung und warmer Vanillesoße <sup>(17,19)</sup> *** Fruchtojoghurt Erdbeer-Rhabarber <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Gemüsecremesuppe<sup>(17,19)</sup></b> (Kcal. 187) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Freitag 28.03.2025	<b>Pochierter Wildlachs<sup>(27)</sup></b> auf Spinatsoße mit Gelben Karotten <sup>(17,19)</sup> und Salzkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Mandarinenquark <sup>(17,19)</sup>	<b>Makkaroni</b> in Frischkäse-Brokkoli-Soße <sup>(17,19)</sup> und Salat *** Mandarinenquark <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Selleriesalat<sup>(22)</sup></b> (Kcal.42) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Samstag 29.03.2025	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Mischgemüse und Schwenkkartoffeln <sup>(17,19)</sup> *** Rhabarberkompott mit Vanillesoße <sup>(17,19)</sup>	<b>Deftiger Kartoffel-Eintopf<sup>(22)</sup></b> mit einer Schinkenwurst und Gemüsewürfeln *** Rhabarberkompott mit Vanillesoße <sup>(17,19)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> - und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Hirtensalat<sup>(17,19)</sup></b> (Kcal.98) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>
Sonntag 30.03.2025	<b>Schweineschnitzel "Cordon            Bleu"<sup>(1,2,6,17,19,20,31)</sup></b> mit Rahmsoße, Brokkoli und Kartoffeln *** Walnuss Eiscreme <sup>(17,19,30)</sup>	<b>Vegetarische Maultaschen<sup>(17,19,20,31)</sup></b> mit Sahnesoße <sup>(17,19)</sup> auf bunten Gemüsestreifen <sup>(22)</sup> *** Walnuss Eiscreme <sup>(17,19,30)</sup>	verschiedene Wurst <sup>(1,2,6)</sup> und Käsesorten <sup>(17,19)</sup> <b>Kraftbrühe</b> (Kcal.98) Brot <sup>(20)</sup> und Butter <sup>(17,19)</sup>

## Nährwertangaben:

	Vollkost	Schonkost	Legende
Montag 24.03.2025	<b>Portion:</b> 405 kcal; 15,3 g Fett; 40,6 g KH; 25,3 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 1,88g E / 1,63g F / 21,88g KH/ 110 Kcal	<b>Portion:</b> 234 kcal; 15,1 g Fett; 14,3 g KH; 9,6 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 1,88g E / 1,63g F / 21,88g KH/ 110 Kcal	<b>Zusatzstoffe:</b> 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Farbstoffen 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 Phosphat 7 geschwärzt 8 gewachst 9 Süßstoff 10 enthält eine Phenylaninquelle 11 Säuerungsmittel 12 Stabilisatoren 13 Nitritpöckelsalz 14 koffeinhaltig 15 chininhaltig 16 Geschmacksverstärker  <b>Allergene:</b> 17 Milcheiweiß 18 Schwefeldioxid und Sulfite 19 Milch- und Milcherzeugnisse 20 Glutenhaltiges Getreide 21 Soja und Sojaprodukte 22 Sellerie und Sellerieprodukte 23 Senf und Senfprodukte 24 Sesam und Sesamprodukte 25 Lupine und Lupinerzeugnisse 26 Erdnuss & Erdnusserzeugnisse 27 Fisch und Fischerzeugnisse 28 Krebs und Krebstiererzeugnisse 29 Weichtiere & Weichtiererzeugnisse 30 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse 31 Eier und Eierzeugnisse
Dienstag 25.03.2025	<b>Portion:</b> 24g E / 41g F / 26g KH / 558 Kcal. <b>Dessert pro 100g:</b> 2,6g E / 3,6g F / 19g KH / 120 Kcal.	<b>Portion:</b> 537 kcal; 28,7 g Fett; 59,2 g KH; 9,4 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 2,6g E / 3,6g F / 19g KH / 120 Kcal.	
Mittwoch 26.03.2025	<b>Portion:</b> 8,5g E / 2,1g F / 39,6g KH/ 219 Kcal. <b>Dessert pro 100g:</b> 120 kcal; 4,2 g Fett; 14,1 g KH; 5,7 g Eiweiß	<b>Portion:</b> 414 kcal; 30,8 g Fett; 9,1 g KH; 23,7 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 120 kcal; 4,2 g Fett; 14,1 g KH; 5,7 g Eiweiß	
Donnerstag 27.03.2025	<b>Portion:</b> 529 kcal; 28,5 g Fett; 42,1 g KH; 24,4 g Eiweiß. <b>Dessert pro 100g:</b> 77 kcal; 0,1 g Fett; 17,1 g KH; 0,8 g Eiweiß	<b>Portion:</b> 278 kcal; 4,6 g Fett; 53 g KH; 6,9 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 77 kcal; 0,1 g Fett; 17,1 g KH; 0,8 g Eiweiß	
Freitag 28.03.2025	<b>Portion:</b> 258 kcal; 10,8 g Fett; 29,8 g KH; 8,7 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 120 kcal; 4,2 g Fett; 14,2 g KH; 5,7 g Eiweiß	<b>Portion:</b> 504 kcal; 19,2 g Fett; 63,7 g KH; 16,8 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 120 kcal; 4,2 g Fett; 14,2 g KH; 5,7 g Eiweiß	
Samstag 29.03.2025	<b>Portion:</b> 674 kcal; 43,8 g Fett; 28,0 g KH; 37,8 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 0,5g E / 0,1 g F / 15,1g KH / 69 Kcal.	<b>Portion:</b> 381 kcal; 22,8 g Fett; 16,5 g KH; 26,7 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 0,5g E / 0,1 g F / 15,1g KH / 69 Kcal.	
Sonntag 30.03.2025	<b>Portion:</b> 29g E / 32 g F / 55 g KH / 678 Kcal <b>Dessert pro 100g:</b> 2,7g E / 7,1g F / 24g KH / 174 Kcal.	<b>Portion:</b> 347 kcal; 7,1 g Fett; 55,8 g KH; 12,7 g Eiweiß <b>Dessert pro 100g:</b> 2,7g E / 7,1g F / 24g KH / 174 Kcal.	