

Speiseplan vom 29.09.2025 - 05.10.2025



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	
Montag, 29.09.		Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Erbsen-Möhren und ^{52,58} Salzkartoffeln 293 kcal, 9 g Eiweiß, 8 g Fett, 42 g KH	Sellerieschnitzel mit ^{2,51,511,52,58,60} Salatbeilage Salzkartoffeln 689 kcal, 12 g Eiweiß, 42 g Fett, 60 g KH	Kompott ¹² 55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH	
		Schupfnudelpfanne mit ^{2,51,511,52,54,58,60} Gemüstreifen und ^{52,58,60} Fleischeinlage 442 kcal, 25 g Eiweiß, 21 g Fett, 35 g KH	Apfelringe im Backteig ^{51,511,52,58} Vanillesoße ^{52,58} 408 kcal, 6 g Eiweiß, 19 g Fett, 52 g KH	Quarkspeise ^{12,52,58} 162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH	
Mittwoch, 01.10.		Weißwurst ¹⁶ Laugenbrezel ^{51,511,515} süßer Senf ⁶¹ 98 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Kochschinken ^{1,2,16,51,511,52,58,60} 342 kcal, 17 g Eiweiß, 17 g Fett, 28 g KH	Karamelpudding ^{52,58} 101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH	
		Haxe mit ⁶¹ bayrisch Kraut und ² Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} 582 kcal, 31 g Eiweiß, 31 g Fett, 42 g KH	Bauernomelette mit ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Salatbeilage 621 kcal, 14 g Eiweiß, 47 g Fett, 34 g KH	Grießpudding ^{51,511,52,58} Fruchtsoße ² 125 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH	
Freitag, 03.10.		Kibbelinge ^{51,511,52,54,55,58} Erbsengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln 418 kcal, 29 g Eiweiß, 12 g Fett, 43 g KH	Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Salatbeilage Kräuterquark ^{52,58} 654 kcal, 19 g Eiweiß, 39 g Fett, 53 g KH	Cremspeise ^{52,58} 113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH	
		Salat-Vorspeise	Steckrübeneintopf mit ^{2,60} Fleischeinlage 241 kcal, 18 g Eiweiß, 11 g Fett, 16 g KH	Tortellini ^{1,2,51,511,52,54,58} an fruchtiger Tomatensoße ^{2,51,511,52,58} 569 kcal, 16 g Eiweiß, 22 g Fett, 75 g KH	Himbeerpudding ^{12,52,58} 96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Sonntag, 05.10.		Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58} 74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	Rindergulasch mit ^{2,51,511} Salzkartoffeln 325 kcal, 26 g Eiweiß, 8 g Fett, 36 g KH	Asiatische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} süß-saurer Soße Reis 535 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett, 99 g KH	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58} 106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
	Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 06.10.2025 - 12.10.2025



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 06.10.		Graupeneintopf mit 3,51,511,515,52,58,60 Wursteinlage 1,2,19,52,58,61	Kartoffelspalten ² Coleslaw 1,8,54,57,61 Dip 52,58	Kompott ¹²
		409 kcal, 18 g Eiweiß, 25 g Fett, 28 g KH	201 kcal, 3 g Eiweiß, 9 g Fett, 25 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 07.10.		Bandnudeln mit 51,511,54 Schinken-Sahnesoße 1,2,16,51,511,52,58	asiatische Gemüsepfanne mit Mie- Nudeln 51,511	Moccapudding 52,58
		380 kcal, 14 g Eiweiß, 15 g Fett, 46 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	100 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Mittwoch, 08.10.		Bockwurst mit 1,2,19,52,58 Nudelsalat 1,2,12,16,51,511,52,54,57,58,59,597	Vegetarische Paprikaschote 51,511,54,60 Tomatensoße 2,51,511,52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Quarkspeise 12,52,58
		604 kcal, 20 g Eiweiß, 44 g Fett, 31 g KH	529 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 70 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 09.10.		Hähnchenkeule mit 2,61 Möhrengemüse und 52,58 Reis	Zwiebelkuchen 1,2,51,511,52,54,58 Kräuterquark 52,58 Salatbeilage	Cremspeise 52,58
		629 kcal, 36 g Eiweiß, 29 g Fett, 53 g KH	871 kcal, 34 g Eiweiß, 47 g Fett, 75 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Freitag, 10.10.		überbackenes Seelachsfilet mit 1,2,51,511,52,55,58,60 Leipziger Allerlei und 52,58 Salzkartoffeln	Maultaschenpfanne 2,51,511,52,54,58 Schnittlauchsoße 3,12,51,511,52,58,61	Orangenpudding 52,58
		835 kcal, 47 g Eiweiß, 51 g Fett, 43 g KH	858 kcal, 32 g Eiweiß, 29 g Fett, 109 g KH	93 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 13 g KH
Samstag, 11.10.	Salat-Vorspeise	Kürbiseintopf mit Hackfleisch 52,58,60	Germknödel mit 1,51,511 Schokosoße 52,58	Joghurtspeise 12,52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	139 kcal, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 19 g KH	429 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 89 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Sonntag, 12.10.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Geflügel Cordon Bleu mit 1,16,51,511,515,52,58,61 Broccoligemüse und 52,58 Salzkartoffeln	gebratene Champignons in Knoblauchsahnesoße 52,58 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Eis 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	494 kcal, 20 g Eiweiß, 22 g Fett, 49 g KH	489 kcal, 11 g Eiweiß, 35 g Fett, 28 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 13.10.2025 - 19.10.2025



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 13.10.		Nudeln ^{51,511} Salatbeilage und Hackfleischsoße ^{2,13,51,511,52,58,60}	buntes Gemüse Kräutersoße ^{2,51,511,52,58} Salzkartoffeln	Kompott ¹²
		387 kcal, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 53 g KH	250 kcal, 6 g Eiweiß, 11 g Fett, 32 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 14.10.		Putengeschnetzeltes mit ^{2,51,511,52,58} Reis	süße Hirsesuppe mit Obsttopping	Nektarinenpudding ^{52,58}
		332 kcal, 11 g Eiweiß, 9 g Fett, 52 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	100 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Mittwoch, 15.10.		Sülze mit ^{1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61} Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58} Röstkartoffeln ¹	Linse Ragout mit Heiwurst ^{1,2,16,51,511,54,60} Spätzle ^{52,58}	Götterspeise ¹² Fruchtsoße ²
		952 kcal, 17 g Eiweiß, 81 g Fett, 37 g KH	1293 kcal, 69 g Eiweiß, 32 g Fett, 169 g KH	110 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 25 g KH
Donnerstag, 16.10.		Wstchengulasch mit ^{16,60,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüse-Reis-Pfanne mit ⁶⁰ Currysoße ^{1,2,12,51,511,52,58}	Quarkspeise ^{12,52,58}
		510 kcal, 22 g Eiweiß, 33 g Fett, 29 g KH	511 kcal, 8 g Eiweiß, 15 g Fett, 82 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Freitag, 17.10.		Schollenfilet mit ^{2,51,511,52,55,58} Kaisergemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Salatteller mit Thunfisch und Ei ^{51,511,54,55,58}	Sahnepudding ^{52,58}
		1007 kcal, 28 g Eiweiß, 65 g Fett, 72 g KH	391 kcal, 29 g Eiweiß, 17 g Fett, 29 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Samstag, 18.10.	Salat-Vorspeise	Weißkohlentopf mit ^{2,52,58,60} Fleischeinlage	Nudeln ^{51,511} Gemsekttbullar an fruchtiger Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	Cremspeise ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	300 kcal, 20 g Eiweiß, 15 g Fett, 20 g KH	354 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 47 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 19.10.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Burgunderbraten mit ^{1,2,61} Rotkohl und ^{2,52,58} Salzkartoffeln	gebratene Mini - Kartoffelklöße ² Ratatouille	Schokopudding ^{52,58}
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	439 kcal, 22 g Eiweiß, 14 g Fett, 53 g KH	39 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 6 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerezeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 20.10.2025 - 26.10.2025



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 20.10.		Kartoffelsuppe mit 1,2,52,58,60,61 Fleischeinlage	Kichererbsen-Kartoffelragout ²	Kompott ¹²
		330 kcal, 22 g Eiweiß, 17 g Fett, 20 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 21.10.		Currywurst 2,51,511,52,58,61 Kartoffelpüree 2,13,52,58,63	Käsespätzle 1,51,511,52,54,58 Salatbeilage	Joghurtspeise 12,52,58
		2013 kcal, 34 g Eiweiß, 13 g Fett, 430 g KH	336 kcal, 12 g Eiweiß, 18 g Fett, 30 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 22.10.		Schweinegeschnetzeltes mit 2,52,58,61 Kaisergemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Grießbrei mit 51,511,52,58 Kompott ¹²	Götterspeise ¹² Vanillesoße 52,58
		427 kcal, 24 g Eiweiß, 20 g Fett, 35 g KH	432 kcal, 13 g Eiweiß, 4 g Fett, 85 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 23.10.		Leberkäse mit 1,2,16,61 Selleriesalat und Röstkartoffeln ¹	Gemüsestrudel mit 2,12,51,511,52,54,58,60 Selleriesalat und Kräutersoße 2,51,511,52,58	Pistazienpudding 12,52,58,59,593
		798 kcal, 25 g Eiweiß, 63 g Fett, 32 g KH	620 kcal, 15 g Eiweiß, 33 g Fett, 64 g KH	96 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Freitag, 24.10.		Fischstäbchen 51,511,55 Erbsengemüse und 52,58 Salzkartoffeln	Eier in Senfsoße mit 2,51,511,52,54,58,61 Salzkartoffeln	Quarkspeise 12,52,58
		454 kcal, 24 g Eiweiß, 17 g Fett, 48 g KH	370 kcal, 15 g Eiweiß, 19 g Fett, 33 g KH	162 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 21 g KH
Samstag, 25.10.	Salat-Vorspeise	Schnittbohneintopf mit 2,60,63 Fleischeinlage	Vanillnudeln 51,511,52,58 Kirschen	Cremspeise 52,58
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	214 kcal, 19 g Eiweiß, 8 g Fett, 14 g KH	416 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 78 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Sonntag, 26.10.	Tagessuppe 2,51,511,52,53,54,55,58	Geflügelroulade mit 52,58,61 Balkangemüse und 52,58,60 Salzkartoffeln	Kartoffelrösti mit Gemüse überbacken 1,52,58	Eis 12,52,58
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	765 kcal, 29 g Eiweiß, 47 g Fett, 51 g KH	483 kcal, 28 g Eiweiß, 33 g Fett, 14 g KH	104 kcal, 1 g Eiweiß, 5 g Fett, 13 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistaziererzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Speiseplan vom 27.10.2025 - 02.11.2025



Wir wünschen einen „Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar

Café-Restaurant
VIER JAHRESZEITEN



Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 27.10.		Kohlroulade mit ^{51,511,61} braune Soße ⁶¹ Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Salatbeilage Salzkartoffeln	Kompott ¹²
		494 kcal, 14 g Eiweiß, 25 g Fett, 51 g KH	831 kcal, 13 g Eiweiß, 51 g Fett, 77 g KH	55 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 13 g KH
Dienstag, 28.10.		Kartoffelauflauf mit Hack und Gemüse 1,2,51,511,52,58	Eierpfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt ^{51,511,52,54,58} helle Soße ^{2,51,511,52,58}	Joghurtspeise ^{12,52,58}
		610 kcal, 32 g Eiweiß, 34 g Fett, 42 g KH	519 kcal, 20 g Eiweiß, 25 g Fett, 52 g KH	103 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g KH
Mittwoch, 29.10.		Schweineschnitzel mit ^{2,51,511,61} Tomaten-Paprikasoße ^{2,3,51,511,515,52,58,60,63} Salzkartoffeln	Polentaschnitte Tomatensoße ^{2,51,511,52,58}	Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
		457 kcal, 20 g Eiweiß, 20 g Fett, 46 g KH	158 kcal, 3 g Eiweiß, 11 g Fett, 11 g KH	106 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 21 g KH
Donnerstag, 30.10.		Leber "Berliner Art" ^{2,12,51,511} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Bratwurst vegetarisch ^{2,51,511,54} Möhrengemüse und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Kekslasagne ^{12,51,511,52,57,58}
		556 kcal, 36 g Eiweiß, 28 g Fett, 36 g KH	811 kcal, 33 g Eiweiß, 52 g Fett, 45 g KH	448 kcal, 5 g Eiweiß, 9 g Fett, 85 g KH
Freitag, 31.10.		Sahnehering mit ^{1,2,4,12,51,515,52,54,55,57,58,60,61} Petersilienkartoffeln ^{52,58}	Eierfrikasse ^{52,54,58} Petersilienkartoffeln ^{52,58}	Cremspeise ^{52,58}
		960 kcal, 19 g Eiweiß, 74 g Fett, 53 g KH	191 kcal, 4 g Eiweiß, 8 g Fett, 25 g KH	113 kcal, 3 g Eiweiß, 6 g Fett, 12 g KH
Samstag, 01.11.	Salat-Vorspeise	Eierflockensuppe mit Nudeln und Gemüwestreifen ^{2,51,511,54,60}	Quarkkeulchen mit Apfelmus und Vanillesauce ^{2,12,51,511,52,54,58}	Karamelpudding ^{52,58}
	87 kcal, 1 g Eiweiß, 7 g Fett, 4 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	1 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	101 kcal, 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Sonntag, 02.11.	Tagessuppe ^{2,51,511,52,53,54,55,58}	Hirtenrolle mit Schafskäse ^{2,51,511,52,54,58} Tzatziki ^{52,58} Reis	Blumenkohl mit holländischer Soße ^{52,54,58,60} Salzkartoffeln	Grießpudding ^{51,511,52,58} Fruchtsoße ²
	74 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 8 g KH	592 kcal, 39 g Eiweiß, 27 g Fett, 49 g KH	255 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 26 g KH	125 kcal, 4 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (597) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				