

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 (Tagesmenü)	Blümchensuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Tomaten-Mozzarella- sauce mit Reis dazu Chinakohlsalat Joghurt dressing Allergene: A,C,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,1 13,9 79,0 573,0 2418,0	GEB. HÜHNERBRUSTSTÜCKE Kartoffelsalat Ananaskompott Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 42,9 20,0 64,6 625,0 2628,0	GEMÜSESTRUDEL mit Petersilkkartoffeln dazu Gurkensalat Kiwi Allergene: A,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,4 19,4 76,7 572,0 2402,0	BIO-Broccolicremesuppe BIO-REISAUFLAUF mit Apfelstückchen Apfelkompott Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 19,5 30,7 145,4 958,0 4033,0	BIO-PENNE MIT Frischkäsesauce dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 32,8 28,7 140,0 973,0 4099,0
	0,3 5,7 0,2	1,7 1,6 1,9	4,7 1,0 1,0	0,3 10,3 1,0	9,9 0,1 1,6
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	Blümchensuppe GEBACKENER KABELJAU mit Petersilkkartoffeln dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Allergene: A,C,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 20,9 10,1 59,9 434,0 1831,0	LINSEN-GEMÜSEINTOPF mit Serviettenknödeln Ananaskompott Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,6 12,3 104,9 706,0 2967,0	RINDFLEISCH-BULGUR- BÄLLCHEN IN TOMATEN- ragout mit Risipisi dazu Eisbergsalat Joghurt dressing Kiwi Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 26,4 19,3 88,2 671,0 2822,0	BIO-Broccolicremesuppe APFELPALATSCHINKEN Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 18,1 23,0 80,5 614,0 2582,0	BIO-CREMESPINAT mit Kartoffelschmarren Joghurt-Topfencreme Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 19,6 17,0 53,8 468,0 1971,0
	0,3 4,2	3,8 1,9	5,0 0,2 1,0	0,3 6,0	2,5 1,6
MENÜ 3 (vegetarisch)	SPÄTZLEPFANNE dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade BIO-Fruchtjoghurt Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 21,5 28,2 77,5 678,0 2855,0	BIO-Gemüsebouillon Backerbsen GRIEBFLAMMERIENOCKERL Erdbeer-Pfirsichmark Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 9,0 23,3 63,1 515,0 2166,0	MAKKARONIAUFLAUF dazu Eisbergsalat Joghurt dressing BIO-Karottenkuchen Allergene: A,C,G,H,M EW Fett KH kcal kJ 29,6 45,5 118,1 1016,0 4273,0	BIO-Gemüsebouillon mit Sternchen GEMÜSE-POLENTABLUMEN mit Letschogemüse Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 9,1 11,2 59,6 396,0 1669,0	GEBACKENES GEMÜSE mit Salzkartoffeln Sauce Tartare Banane Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 20,0 40,3 96,0 863,0 3604,0
	4,3 1,6	0,6 2,8 1,6	6,3 0,2 2,7	1,1 3,3	4,4 0,3 2,5
MENÜ 4 (Sportmenü)	PIZZA-NUDELN dazu Chinakohlsalat Joghurt dressing BIO-Fruchtjoghurt Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 25,4 12,7 90,2 600,0 2531,0	BIO-Gemüsebouillon Backerbsen FALAFEL MIT REIS Joghurt-Kräutersauce Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 23,5 41,3 111,3 942,0 3964,0	ALASKA SEELACHS im Backteig mit Gemüserais dazu Gurkensalat BIO-Karottenkuchen Allergene: A,C,D,G,H EW Fett KH kcal kJ 42,9 39,9 95,9 931,0 3911,0	BIO-Gemüsebouillon mit Sternchen GEBR. PUTENKNACKER mit Kartoffelschmarren und Rahmfisolen Allergene: A,G,L EW Fett KH kcal kJ 31,1 32,2 47,2 623,0 2608,0	CHILI CON CARNE VOM RIND MILD GEWÜRZT BIO-Semmel Banane Allergene: A EW Fett KH kcal kJ 35,9 16,2 97,8 727,0 3051,0
	5,6 0,2 1,6	0,6 5,8 0,5	4,0 1,0 2,7	1,1 2,4	1,2 2,4 2,5
MENÜ 5 (Diabetiker)	KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Guglhupf Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,9 22,0 57,7 505,0 2119,0	Klare Rindssuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 39,2 20,1 71,0 634,0 2670,0	Gärtnerinnensuppe HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 37,3 13,2 40,5 444,0 1868,0	POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis Mischsalat mit klarer Marinade Birne Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 27,3 21,3 95,8 703,0 2953,0	Teigmuschelsuppe TOPFENGRIEBAUFLAUF mit Äpfeln,Pfirsichmus Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 26,8 18,8 56,2 523,0 2203,0
	3,3 1,3	0,6 5,2	0,6 2,0	5,8 2,0	0,8 3,3

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

























Menüplanänderungen, Druck-
 und Satzfehler vorbehalten






BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf

- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	RAHMFISOLEN 2,8 mit Röstinchen Panna Cotta 0,7 Allergene: G  EW Fett KH kcal kJ 14,0 40,3 53,0 660,0 2767,0	LEBERKÄSE 2,8 mit Cremegemüse und Salzerdäpfeln Apfelmus 1,4 Allergene: G  EW Fett KH kcal kJ 18,7 23,5 56,9 528,0 2212,0	Gemüsecremesuppe 0,2 MILCHREIS 7,7 mit Beerenröster Allergene: G,L   EW Fett KH kcal kJ 10,5 11,7 95,5 548,0 2306,0 	FASCHIERTER BRATEN 2,5 mit Erdäpfelpüree dazu Karottensalat 1,2 BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: C,G,L  EW Fett KH kcal kJ 29,1 26,6 67,3 651,0 2734,0	Klare Selleriesuppe HOKIFILET 1,6 IN KRÄUTERBUTTERSauce mit Erdäpfeln, Gemüse Allergene: D,G,L,M   EW Fett KH kcal kJ 29,8 17,1 25,4 391,0 1641,0
	Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse GRIEBAUFLAUF 5,8 mit Beerenröster Allergene: A,C,G,L   EW Fett KH kcal kJ 21,8 40,5 72,2 754,0 3156,0  	SPAGHETTI 5,2 MIT SAUCE BOLOGNESE Mandarine 0,6 Allergene: L   EW Fett KH kcal kJ 16,2 7,2 79,7 469,0 1975,0 	Rindsuppe 0,8 mit Buchstaben BACKFISCH 3,3 mit Petersilerdäpfeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade 0,2 Allergene: A,D,M  EW Fett KH kcal kJ 25,0 14,7 54,8 468,0 1972,0 	RINDSGULASCH 3,6 mit Spätzle BIO-Apfel 2,0 Allergene: A,C  EW Fett KH kcal kJ 40,9 28,9 70,6 732,0 3076,0 	PENNE IN PARADEISSauce 4,8 dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Allergene: A,C,M   EW Fett KH kcal kJ 14,6 7,1 63,6 391,0 1645,0 

Nährwerte pro Portion:  Schweinefleischfrei  Glutenfrei
 EW - Eiweiß  Vegetarisch  Laktosefrei
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule  für unsere kleinen Gäste



Menüplanänderungen, Druck-
 und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide F - Soja N - Sesam
 B - Krebstiere G - Milch oder Laktose O - Sulfite
 C - Ei H - Schalenfrüchte P - Lupinen
 D - Fisch L - Sellerie R - Weichtiere
 E - Erdnuss M - Senf

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 (Tagesmenü)	BIO-RINDSGULASCH MILD mit Salzkartoffeln BIO-Vanillejoghurt Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 31,4 17,1 56,2 522,0 2196,0	SCHINKENFLECKERL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkelvollkornkuchen m Joghurt-Marillencreme Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 28,6 26,5 95,5 754,0 3166,0	Lauchcremesuppe MINI-BUCHTELN mit Vanillesauce Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 16,9 23,5 102,2 699,0 2942,0	GEMÜSEBÄLLCHEN MIT Couscous und Mediterranem Gemüse BIO-Apple Allergene: A,C,G,L,N EW Fett KH kcal kJ 21,9 16,4 103,2 683,0 2865,0	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig ALASKA-SEELACHS PAN. mit Erbsenreis dazu Gurkensalat Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 50,5 34,5 85,4 875,0 3676,0
	BE 2,8 1,6	BE 5,7 2,1	BE 0,5 7,8	BE 6,1 2,0	BE 0,6 5,0 1,0
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	GERÖSTETE KNÖDEL dazu roter Rübensalat BIO-Vanillejoghurt Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 34,1 37,0 100,2 889,0 3733,0	GEMÜSELASAGNE dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkelvollkornkuchen m Joghurt-Marillencreme Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 21,3 25,4 96,2 728,0 3059,0	Lauchcremesuppe GRIEßSCHMARREN Marillenmus Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 20,6 20,9 136,8 840,0 3528,0	HÜHNERGESCHNETZELTES im Wok mit Jasminreis BIO-Apple Allergene: A,F EW Fett KH kcal kJ 20,5 13,4 99,8 623,0 2617,0	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig FISCHFILET POMODORO mit Petersilkartoffeln dazu Gurkensalat Allergene: A,C,D,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 27,2 15,4 50,4 468,0 1969,0
	BE 5,7 1,0 1,6	BE 4,7 2,1	BE 0,5 8,5 2,2	BE 5,8 2,0	BE 0,6 2,8 1,0
MENÜ 3 (vegetarisch)	Gemüsebouillon mit Grießnockerl BIO-TOPFEN-PALATSCHINKEN Warmes Weichselkompott Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 20,0 20,8 73,2 576,0 2417,0	ZARTWEIZENRISOTTO dazu Karottensalat Birnenkompott Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 19,4 35,1 81,6 764,0 3210,0	Gemüsebouillon mit Suppenudeln LINGUINE mit Sojasugo Allergene: A,C,F,L EW Fett KH kcal kJ 19,8 8,0 102,8 585,0 2455,0	KOHLRABIGEMÜSE MIT Kartoffelpuffer BIO-Kakaokuchen Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 12,3 29,3 88,2 689,0 2894,0	BIO-KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Bananencreme Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 27,4 17,8 72,3 585,0 2467,0
	BE 0,6 3,5 1,8	BE 3,9 1,2 1,0	BE 0,6 7,6	BE 4,4 2,3	BE 4,0 1,5
MENÜ 4 (Sportmenü)	Hühnerbouillon mit Grießnockerl POWIDL TASCHERL mit Butterbröseln BIO-Milch Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 24,5 30,7 123,8 884,0 3713,0	PUTENSCHINKEN-KÄSE OMELETTE mit Spinat Birnenkompott Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 27,9 21,8 24,4 429,0 1794,0	Gemüsebouillon mit Suppenudeln PUTEN PICCATA mit Risipisi und Tomatensauce Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 40,0 17,4 76,3 641,0 2693,0	BERNER WÜRSTEL MIT Wedges Schnittlauch-Dip BIO-Kakaokuchen Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 34,4 95,1 78,6 1326,05519,0	KÄSESPÄTZLE dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Bananencreme Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 33,8 32,6 86,0 803,0 3382,0
	BE 0,6 8,7 1,0	BE 1,1 1,0	BE 0,6 5,0	BE 3,8 0,3 2,3	BE 5,2 1,5
MENÜ 5 (Diabetiker)	ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt DIA Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 34,9 7,5 43,7 400,0 1691,0	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 32,9 15,6 56,4 511,0 2149,0	ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 37,6 33,4 66,8 726,0 3045,0	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 27,7 38,1 41,2 630,0 2640,0	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 25,9 24,2 59,1 563,0 2365,0
	BE 2,2 0,1 1,2	BE 0,6 3,4	BE 4,4 1,0	BE 0,7 2,4	BE 0,8 4,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

Schweinefleischfrei
 Vegetarisch
 für unsere kleinen Gäste
 Glutenfrei
 Laktosefrei



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten






BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	SPAGHETTI MIT SAUCE BOLOGNESE 5,2 dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Birne 2,0 Allergene: L,M EW Fett KH kcal kJ 17,1 8,4 95,1 549,0 2309,0	Mühlviertler 1,0 Erdäpfelrahmsuppe MARILLENPALATSCHINKEN 4,5 mit Birnenkompott Allergene: C,G EW Fett KH kcal kJ 9,4 22,1 67,7 527,0 2212,0	HÜHNERBRUST NATUR 1,7 mit cremiger Polenta dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Jogurella Mixi Vanille 2,2 Allergene: G,H,M EW Fett KH kcal kJ 38,8 33,4 51,1 669,0 2818,0	Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse ALASKA-SEELACHSWÜRFEL 2,8 IN DILLSAUCE mit Salzerdäpfeln Allergene: D,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 26,3 11,7 38,7 387,0 1628,0	ERDÄPFEL- BROCCOLIAUFLAUF 2,8 dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Äpfel 2,0 Allergene: C,G,M EW Fett KH kcal kJ 18,3 10,2 63,0 444,0 1868,0
	Klare Selleriesuppe FISCHLI GEBACKEN 3,5 mit Erdäpfelpüree dazu Karottensalat 1,2 Allergene: A,C,D,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 26,6 14,6 59,4 500,0 2102,0	AUGSBURGER GEBRATEN 1,4 mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben Pfirsichkompott 0,6 Allergene: G EW Fett KH kcal kJ 16,4 36,3 31,3 527,0 2214,0	Rindsuppe 0,8 mit Buchstaben MILCHREIS 7,7 mit Beerenröster Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 10,8 6,5 101,4 524,0 2203,0	KRAUTFLECKERL 6,6 dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Banane 2,5 Allergene: A,C,M EW Fett KH kcal kJ 18,5 7,1 115,4 636,0 2669,0	FASCHIERTER BRATEN 2,5 mit Erdäpfelpüree dazu roter Rübensalat BIO-Äpfel 2,0 Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 24,2 22,1 65,1 582,0 2438,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

 Schweinefleischfrei
 Glutenfrei
 Vegetarisch
 Laktosefrei
 für unsere kleinen Gäste



Menüplanänderungen, Druck-
 und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf

N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 (Tagesmenü)	PUTENREISFLEISCH 4,9 Vanillepudding 2,4 Allergene: G EW Fett KH kcal kJ 31,7 12,9 88,8 606,0 2559,0	Gelbe Paprikarahmsuppe 0,5 BIO-TOPFENKNÖDEL MIT 5,8 Bröseln Erdbeer-Rhabarbersauce 1,3 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 19,1 32,4 99,7 786,0 3305,0	POLPETTI 3,9 in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Chinakohlsalat Joghurt dressing 0,2 BIO-Apfelkuchen 2,2 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,2 32,5 84,9 768,0 3233,0	BIO-Gemüsebouillon 0,7 mit Frittaten HOKI IN 3,8 Kräuterbuttersauce mit Gemüseries dazu Eisbergsalat Allergene: A,C,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 58,6 34,1 63,3 810,0 3409,0	BIO-NUDELAUFLAUF 7,6 dazu roter Rübensalat 1,0 Gemischtes Kompott 1,3 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 28,3 21,3 117,3 801,0 3360,0
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	SPINATRAVIOLI IN 4,6 Käsesauce dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Vanillepudding 2,4 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 19,3 26,4 87,1 680,0 2861,0	Gelbe Paprikarahmsuppe 0,5 BUCHWEIZENAUFLAUF 7,6 Beerenröster 2,5 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 36,9 26,8 135,6 952,0 4014,0	GEMÜSECURRY MIT 6,7 Jasminreis BIO-Apfelkuchen 2,2 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 13,5 34,1 112,8 827,0 3475,0	BIO-Gemüsebouillon 0,7 mit Frittaten SCHOLLE GEBACKEN 5,4 mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat Joghurt dressing 0,2 Allergene: A,C,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 30,0 28,1 78,4 703,0 2960,0	RINDSGESCHNETZELTES 2,7 STROGANOFF mit Zapfenkroketten dazu roter Rübensalat Gemischtes Kompott 1,3 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,1 18,8 61,2 566,0 2375,0
MENÜ 3 (vegetarisch)	PIZZA-TOFUBÄLLCHEN MIT 2,9 Mediterranem Gemüse Birne 2,0 Allergene: A,C,F,G EW Fett KH kcal kJ 18,1 18,9 59,8 497,0 2085,0	BIO-Gemüsebouillon 1,1 mit Buchstaben GEMÜSENUDELPFANNE 4,4 dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade 0,2 Allergene: A,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 17,7 17,0 77,5 561,0 2362,0	CHILI SIN CARNE 1,2 BIO-Kornspitz 2,4 BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,F,G EW Fett KH kcal kJ 31,7 10,2 84,5 609,0 2564,0	FRISCHKÄSETASCHEN 4,0 mit feinem Rahmgemüse Schoko-Weichselkuchen 2,0 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 17,8 35,9 76,5 719,0 3018,0	BIO-Grießsuppe 0,5 BIO-MILCHREIS 7,3 Kakaozucker 0,6 Allergene: A,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 11,9 17,0 102,5 618,0 2608,0
MENÜ 4 (Sportmenü)	GEB. HÜHNERSCHNITZEL 5,9 mit Risipisi dazu Chinakohlsalat Joghurt dressing 0,2 Birne 2,0 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 48,7 25,0 102,7 855,0 3594,0	BIO-Gemüsebouillon 1,1 mit Buchstaben BÄRLAUCHLAIBCHEN 3,6 mit Sonnengemüse und Schnittlauchsauce Allergene: A,G,L EW Fett KH kcal kJ 14,8 34,6 65,4 658,0 2750,0	PUTENSCHINKENFLECKERL 3,9 ÜBERBACKEN dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 32,2 30,2 69,3 693,0 2916,0	WÜRSTCHENGULASCH 0,8 BIO-Wachauerlaibchen 4,6 Schoko-Weichselkuchen 2,0 Allergene: A,C EW Fett KH kcal kJ 30,7 68,8 95,2 1137,0 4774,0	BIO-Grießsuppe 0,5 LACHSBÄLLCHEN IN 7,1 Kräutergervaisauce mit Penne und Broccoli Allergene: A,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 31,3 36,8 99,1 876,0 3679,0
MENÜ 5 (Diabetiker)	Teigreissuppe 1,1 TOPFENSCHMARREN 3,5 mit Marillenröster Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 31,2 26,2 56,0 595,0 2503,0	LETSCHOFFLEISCH 3,7 mit Reis Mandarinenkompott 0,8 Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 25,3 25,4 63,6 594,0 2496,0	KARTOFFELGULASCH 2,0 mit Waldviertler Wurst Semmel 2,0 Apfel 1,5 Allergene: A EW Fett KH kcal kJ 16,0 18,7 72,1 544,0 2284,0	LUZERNER 4,0 HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Selleriesalat Brombeerkuchen DIA 1,6 Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 40,4 26,5 68,6 702,0 2957,0	Klare Rindssuppe mit Frittaten 0,7 ALASKA-SEELACHS 4,0 MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Allergene: A,C,D,G EW Fett KH kcal kJ 28,7 32,1 58,1 647,0 2723,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

Schweinefleischfrei
 Vegetarisch
 für unsere kleinen Gäste
 Glutenfrei
 Laktosefrei



Menüplanänderungen, Druck-
 und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

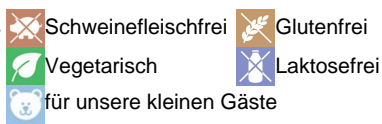
A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf

N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	Gemüsecremesuppe REISAUFLAUF mit Apfelkompott	HASCHEESPIRALEN dazu roter Rübensalat Banane	Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse BACKFISCH mit Petersilerdäpfeln dazu Sport Mix-Salat Joghurdressing	GEMÜSEPAELLA mit Paradeisragout Apfelmus	BERNER WÜRSTEL mit Gustogemüse und Petersilerdäpfeln BIO-Fruchtjoghurt
	BE 0,2 7,7 Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,5 24,9 100,4 695,0 2930,0	BE 5,6 1,0 2,5 Allergene: L EW Fett KH kcal kJ 21,5 16,0 108,7 690,0 2892,0	BE 3,3 0,1 0,2 Allergene: D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 24,2 15,4 46,9 439,0 1850,0	BE 3,6 1,4 Allergene: - EW Fett KH kcal kJ 8,8 15,1 74,9 489,0 2055,0	BE 2,6 1,6 Allergene: G EW Fett KH kcal kJ 34,4 52,3 53,6 843,0 3517,0
MENÜ 7 (laktosefrei)	GEMÜSEPAELLA mit Paradeisragout Apfelmus	BACKFISCH mit Petersilerdäpfeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade	Rindsuppe mit Buchstaben AUGSBURGER GEBRATEN mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben	HASCHEESPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Apfel	Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse MARILLENPALATSCHINKEN mit Birnenkompott
	Allergene: - EW Fett KH kcal kJ 8,8 15,1 74,9 489,0 2055,0	Allergene: D,M EW Fett KH kcal kJ 22,8 13,5 41,9 393,0 1654,0	Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 17,7 37,3 34,6 557,0 2341,0	Allergene: L,M EW Fett KH kcal kJ 19,9 16,4 93,6 621,0 2611,0	Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 8,2 17,2 57,7 436,0 1832,0

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 (Tagesmenü)	BIO-Tomatencremesuppe MOHNUDELN BIO-Apfelmus	TRUTHAHNMEDAILLONS MIT Kräuterbittersauce und Gemüseis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Brownie	Rindsuppe mit Fantasienudeln HOKIFISCH MIT Mozzarella überbacken mit Polenta & Broccoli	VOLLKORNSPIRALEN MIT SAUCE FLORENTINE dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Himbeercreme	GEMÜSESCHNITZEL mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Banane
	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 15,7 21,5 133,4 823,0 3460,0	Allergene: A,C,F,G,M EW Fett KH kcal kJ 45,1 32,4 81,0 811,0 3414,0	Allergene: A,D,G EW Fett KH kcal kJ 43,5 24,9 41,5 577,0 2426,0	Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 34,6 16,8 128,6 831,0 3512,0	Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 14,9 21,4 100,8 687,0 2880,0
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	BIO-Tomatencremesuppe FLAUMIGE ERDBEER- FRUCHTKNÖDEL Vanillemilch	CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödel Brownie	Gemüsebouillon mit Fantasienudeln LACHSWÜRFEL IN Rahmsauce mit Hörnchen dazu Eisbergsalat	HÜHNERKEBAP mit Reis Joghurt-Kräutersauce Himbeercreme	KARTOFFEL-NUDELAUFLAUF MIT FASCHIERTEM dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Banane
	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 29,3 20,9 127,4 832,0 3508,0	Allergene: A,C,F,G EW Fett KH kcal kJ 23,7 33,2 78,1 725,0 3051,0	Allergene: A,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,6 17,9 94,5 689,0 2903,0	Allergene: C,F,G,M EW Fett KH kcal kJ 51,0 44,3 86,9 965,0 4057,0	Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 26,7 20,3 80,4 634,0 2661,0
MENÜ 3 (vegetarisch)	BIO-Gemüsebouillon mit Grießbällchen SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL mit Salzkartoffeln Schnittlauch-Dip	BIO-MUSCHELNUDELN mit Tomaten-Oberssauce dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Pfersichkompott	KRAUTFLECKERL dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Fruchtjoghurt	Gemüsebouillon mit Reibteig KIRSCHENSTICKS Warmes Weichselkompott	KICHERERBSEINTOPF mit Couscous Topfengolatsche
	Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 16,3 49,8 67,5 806,0 3359,0	Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 21,8 13,8 146,2 828,0 3482,0	Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 16,7 20,3 78,6 586,0 2469,0	Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,9 18,9 128,8 766,0 3222,0	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 21,0 26,3 105,1 763,0 3213,0
MENÜ 4 (Sportmenü)	BIO-Gemüsebouillon mit Grießbällchen RINDFLEISCHLASAGNE dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade	EIERNOCKERL dazu roter Rübensalat Pfersichkompott	GEFLÜGELRISOTTO dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Fruchtjoghurt	Gemüsebouillon mit Reibteig BEERENAUFBLAUFLAUF BIO-Milch	PUTENLEBERKÄSE GEB. mit Kartoffelpüree und Erbsen-Karotten Gemüse Topfengolatsche
	Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 27,3 20,5 72,6 608,0 2563,0	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 26,0 26,9 67,0 635,0 2669,0	Allergene: C,G,M EW Fett KH kcal kJ 26,7 24,9 79,6 665,0 2800,0	Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 47,3 26,9 130,5 974,0 4095,0	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 39,3 61,2 102,0 1141,0 4778,0
MENÜ 5 (Diabetiker)	SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Schokopudding Diab.	Zucchinicremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Selleriesalat	Leberknödelsuppe EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen	Klare Rindssuppe Backerbsen BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln
	Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,0 16,3 77,6 601,0 2533,0	Allergene: A,D,G EW Fett KH kcal kJ 33,9 23,1 54,3 576,0 2421,0	Allergene: A,G,L EW Fett KH kcal kJ 40,8 36,7 73,8 808,0 3398,0	Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 49,1 17,2 73,7 661,0 2789,0	Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 20,9 16,7 56,1 491,0 2063,0





















Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
 A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	AUGSBURGER GEBRATEN 1,4 mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott 0,6 Allergene: G,M  EW Fett KH kcal kJ  17,0 37,2 32,4 545,0 2295,0	Klare Selleriesuppe HOKIFILET 1,6 IN KRÄUTERBUTTERSAUCE mit Erdäpfeln, Gemüse Allergene: D,G,L,M  EW Fett KH kcal kJ  29,8 17,1 25,4 391,0 1641,0	HÜHNERRAGOUT 4,4 mit Spiralen dazu Karottensalat 1,2 Früchtetraum 1,6 Allergene: G  EW Fett KH kcal kJ  36,4 16,6 90,0 684,0 2882,0	Mühlviertler 1,0 Erdäpfelrahmsuppe MARILLENPALATSCHINKEN 4,5 mit Birnenkompott Allergene: C,G  EW Fett KH kcal kJ  9,4 22,1 67,7 527,0 2212,0	ERDÄPFEL- BROCCOLIAUFLAUF 2,8 dazu Gärtner Mix-Salat 0,2 Joghurdressing 0,2 Banane 2,5 Allergene: C,G,M  EW Fett KH kcal kJ  19,7 12,1 72,0 505,0 2122,0
MENÜ 7 (laktosefrei)	SAFTFLEISCH 4,9 mit Hörnchen dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Birne 2,0 Allergene: A,L,M  EW Fett KH kcal kJ  37,8 15,0 82,1 636,0 2680,0	Rindsuppe 0,8 mit Buchstaben REISAUFLAUF 7,7 mit Apfelkompott Allergene: A,C,G  EW Fett KH kcal kJ  13,8 19,7 106,3 671,0 2827,0	POLPETTI GEMISCHT IN PARADEISSAUCE 4,5 mit Salzerdäpfeln Pfirsichkompott 0,6 Allergene: A,C,L  EW Fett KH kcal kJ  26,0 18,5 67,1 553,0 2325,0	SCHINKENFLECKERL 5,6 dazu roter Rübensalat 1,0 Banane 2,5 Allergene: A,C  EW Fett KH kcal kJ  25,0 12,4 110,4 685,0 2869,0	Klare Selleriesuppe FISCHLI GEBACKEN 3,5 mit Erdäpfelpüree dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Allergene: A,C,D,F,G,L,M  EW Fett KH kcal kJ  25,9 14,9 45,7 437,0 1841,0

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	BE	BE	BE	BE	BE
MENÜ 1 (Tagesmenü)					
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	Gemüsebouillon mit Suppenudeln BIO-GRIEBKOCH NACH "GROBMUTTERS ART" Kakaozucker Allergene: A,C,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 15,0 18,1 65,8 496,0 2086,0	HÜHNERNUGGETS mit Reis Joghurt-Kräutersauce BIO-Apfel Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 44,9 37,0 111,8 978,0 4108,0	CREMIGE KÄSENUDELN dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Ameisenkuchen Allergene: A,C,F,G,M EW Fett KH kcal kJ 20,1 33,8 81,4 720,0 3030,0	GEMÜSESTÄBCHEN MIT Kartoffeln und Schnittlauchsauce BIO-Apfelmus Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 22,3 18,8 96,0 671,0 2822,0	BIO-Gemüsebouillon mit Frittaten KNUSPER-BACKFISCH mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat Joghurtdressing Allergene: A,C,D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,6 33,2 58,5 667,0 2809,0
MENÜ 3 (vegetarisch)	VOLLKORNSPAGHETTI m. Wiener Tomatensauce dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Mangocreame Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 32,7 11,8 134,2 816,0 3452,0	LINSEN-GEMÜSEEINTOPF mit Serviettenknödeln BIO-Apfel Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,5 12,1 105,1 707,0 2969,0	BIO-Gemüsebouillon Backerbsen TOPFENPALATSCHINKEN-AUFLAUF m.Erdbeer-Pfirsichmark Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 25,1 33,7 86,1 772,0 3242,0	OMELETTE mit Spinat und Salzkartoffeln Joghurella Mixi Vanille Allergene: A,C,G,H EW Fett KH kcal kJ 23,3 22,8 66,1 585,0 2463,0	BIO-Gemüsebouillon mit Frittaten BIO-NUDELAUFLAUF dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 31,2 27,8 104,8 816,0 3430,0
MENÜ 4 (Sportmenü)					
MENÜ 5 (Diabetiker)	SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme Allergene: A,C,F,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 30,9 12,3 92,9 628,0 2644,0	PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Pfirsichkompott Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 30,7 36,8 44,7 649,0 2711,0	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENAUFLAUF mit Marillenmus Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 35,6 10,6 37,7 403,0 1693,0	MAJORANFLEISCH mit Spiralen Mohnkuchen DIA Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 38,6 29,7 78,3 742,0 3116,0	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 34,5 18,7 57,6 546,0 2299,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule


































Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	<p>SCHWEINSGULASCH 5,1 mit Spiralen dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade BIO-Apfel 2,0</p> <p>Allergene: G,M </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 22,7 15,5 88,5 605,0 2545,0</p>	<p>LEBERKÄSE 2,8 mit Cremegemüse und Salzerdäpfeln Apfelmus 1,4</p> <p>Allergene: G </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 18,7 23,5 56,9 528,0 2212,0</p>	<p>Gemüsecremesuppe TOPFENPALATSCHINKEN 4,9 mit Vanillesauce</p> <p>Allergene: C,G,L  </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 18,2 26,6 63,3 576,0 2422,0 </p>	<p>CREMIGE POLENTA MIT 2,1 Feinschmeckergemüse Panna Cotta 0,7</p> <p>Allergene: G </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 15,6 33,6 40,8 545,0 2290,0</p>	<p>Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse ALASKA-SEELACHSWÜRFEL 2,8 IN DILLSAUCE mit Salzerdäpfeln dazu Eisbergsalat</p> <p>Allergene: D,F,G,L,M  </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 26,9 12,6 40,0 405,0 1706,0</p>
MENÜ 7 (laktosefrei)	<p>Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse TOPFEN-HIRSEAUFLAUF 6,0 m Erdbeer-Pfirsichmark</p> <p>Allergene: C,G,L  </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 24,1 15,1 76,0 553,0 2333,0   </p>	<p>AUGSBURGER GEBRATEN 1,4 mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben Apfelmus 1,4</p> <p>Allergene: G </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 16,3 36,3 40,9 565,0 2375,0 </p>	<p>RINDSGULASCH 3,6 mit Spätzle</p> <p>Allergene: A,C </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 40,4 28,8 47,6 628,0 2642,0 </p>	<p>KRAUTFLECKERL 6,6 dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade BIO-Apfel 2,0</p> <p>Allergene: A,C,M  </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 17,3 6,9 108,2 599,0 2520,0   </p>	<p>Rindsuppe 0,8 mit Buchstaben BACKFISCH 3,3 mit Petersilerdäpfeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade 0,2</p> <p>Allergene: A,D,M  </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 25,0 14,7 54,8 468,0 1972,0  </p>

Nährwerte pro Portion:  Schweinefleischfrei  Glutenfrei
EW - Eiweiß  Vegetarisch  Laktosefrei
Fett - Fett
KH - Kohlenhydrate
kcal - Kilokalorien
KJ - Kilojoule  für unsere kleinen Gäste



Menüplanänderungen, Druck-
und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

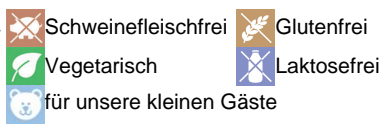
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Soja
G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Wir wünschen einen schönen Ostermontag!	MENÜ 1 (Tagesmenü)	BE	BE	BE	BE	
			FASCH. PUTENLAIBCHEN 6,2 mit Reis und Erbsen-Karotten-Gemüse Schokopudding 2,2 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 40,9 19,9 112,5 814,0 3424,0	BIO-Gemüsebouillon mit Sternchen 1,1 FISCHSTÄBCHEN 5,2 mit Petersilkartoffeln dazu Gurkensalat 1,0 Allergene: A,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 27,0 17,0 87,8 635,0 2669,0	ZARTWEIZENRISOTTO 3,9 dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade 0,1 BIO-Apple 2,0 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 18,9 33,6 79,3 730,0 3067,0	
	MENÜ 2 (schweinefleischfrei)		RÖSTINCHEN 3,4 mit Gemüseallerlei BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: G EW Fett KH kcal kJ 12,6 23,3 67,7 555,0 2328,0	VOLLKORNSPAGHETTI 8,5 mit Puten-Carbonara dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Schokopudding 2,2 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 31,0 20,9 131,8 878,0 3708,0	BIO-Gemüsebouillon mit Sternchen 1,1 ALASKA SEELACHS 0,8 Müllerin Art Kartoffelsalat 1,6 Allergene: A,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 21,3 13,1 45,2 395,0 1666,0	ESTERHAZY GESCHNETZELTES 5,4 mit Kaiserspätzle dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade 0,1 BIO-Apple 2,0 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,0 25,3 91,3 741,0 3114,0
	MENÜ 3 (vegetarisch)		BIO-Grießsuppe 0,5 POWIDL TASCHERL 8,7 mit Butterbröseln BIO-Milch 1,0 Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 21,5 29,2 123,8 858,0 3606,0	GEMÜSECURRY MIT 6,7 Jasminreis Mandarinenkompott 1,6 Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 10,9 20,2 105,6 669,0 2812,0	BIO-GNOCCHI MIT 7,4 Tomaten-Oberssauce dazu Eisbergsalat Joghurt dressing 0,2 BIO-Zitronenkuchen 2,4 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 16,0 25,7 123,2 806,0 3401,0	GEB. KARFIOLRÖSCHEN 4,5 mit Petersilkartoffeln Joghurt-Kräutersauce 0,5 BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 24,5 47,1 83,2 883,0 3715,0
	MENÜ 4 (Sportmenü)			SPINATRAVIOLI IN 4,6 Käsesauce dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Mandarinenkompott 1,6 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 15,7 22,1 78,5 599,0 2520,0	CHICKEN WINGS MIT 6,4 Reis und Gemüse Kunterbunt BIO-Zitronenkuchen 2,4 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 57,8 55,7 110,0 1184,0 4966,0	GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF 3,8 m.Schnittlauchsauce BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,C,F,G EW Fett KH kcal kJ 29,9 38,9 66,7 751,0 3141,0
MENÜ 5 (Diabetiker)		SZEGED. KRAUTFLEISCH 2,3 mit Kümmelkartoffeln Marmorgughupf DIA 1,3 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 37,6 34,8 47,5 670,0 2802,0	Hühnersuppentopf 0,6 ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG 3,8 mit Sommergemüse, Reis Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 46,1 30,9 59,2 709,0 2981,0	Broccolicremesuppe 0,6 KAISERSCHMARREN 6,8 mit Apfelmus Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 21,3 21,8 89,7 645,0 2717,0	GEKOCHTER SCHINKEN 2,4 mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Walnusskuchen DIA 1,4 Allergene: A,C,G,H,L EW Fett KH kcal kJ 34,0 24,6 56,0 591,0 2483,0	

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule














Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	BE Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe TOPFEN-HIRSEAUFLAUF m Erdbeer-Pfirsichmark Allergene: C,G EW Fett KH kcal kJ 25,3 20,0 86,0 644,0 2713,0	BE 1,0 6,0   	BE 5,2 1,2 2,0 Allergene: L EW Fett KH kcal kJ 17,5 7,7 109,7 612,0 2569,0	BE 3,3 0,1 0,2 Allergene: D,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 24,2 15,4 46,9 439,0 1850,0	BE 2,5 0,7 1,6 Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 29,1 26,6 61,4 626,0 2631,0
MENÜ 7 (laktosefrei)	BE SPAGHETTI MIT SAUCE BOLOGNESE dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Pfirsichkompott Allergene: L,M EW Fett KH kcal kJ 17,0 8,0 81,1 482,0 2029,0	BE 5,2 0,1 0,6   	BE 3,5 Allergene: A,C,D,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 25,3 14,0 44,4 419,0 1763,0	BE 2,5 1,0 1,0 Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 24,7 22,6 51,2 540,0 2262,0	BE 0,8 9,9 Allergene: A,C EW Fett KH kcal kJ 15,9 16,2 129,5 731,0 3084,0

Nährwerte pro Portion:  Schweinefleischfrei  Glutenfrei
 EW - Eiweiß  Vegetarisch  Laktosefrei
 Fett - Fett  für unsere kleinen Gäste
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide	F - Soja	N - Sesam
B - Krebstiere	G - Milch oder Laktose	O - Sulfite
C - Ei	H - Schalenfrüchte	P - Lupinen
D - Fisch	L - Sellerie	R - Weichtiere
E - Erdnuss	M - Senf	

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 (Tagesmenü)	RINDSFRANKFURTER 3,5 mit Röstinchen und Rahmfilets Ananaskompott 1,9 Allergene: A,G EW Fett KH kcal kJ 20,1 29,0 67,0 634,0 2651,0	FLORENTINER NUDELN MIT GEBRATENEN HÜHNERBRUSTSTÜCKEN 4,5 dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade 0,2 Konfettikuchen 2,0 Allergene: A,C,E,F,G,M EW Fett KH kcal kJ 32,3 34,3 84,1 787,0 3308,0	Bärlauchcremesuppe 0,7 BUCHWEIZENAUF LAUF 7,6 Marillenmus 2,2 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 36,0 27,7 131,1 933,0 3932,0	CHAMPIGNONSAUCE 3,9 mit Serviettenknödel Bananencreme 1,5 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 32,0 22,3 71,2 637,0 2680,0	BIO-Gemüsebouillon 1,1 mit Buchstaben HOKI IN GEMÜSESAUCE 5,6 mit Reis Allergene: A,B,D,G,L,R EW Fett KH kcal kJ 33,1 17,2 81,8 627,0 2637,0
	BIO-HÖRNCHENAUF LAUF 9,0 dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade Ananaskompott 1,9 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 32,6 65,2 132,5 1268,0 5332,0	FRÜHLINGSROLLEN 8,5 mit Kung Fu-Gemüse und Jasminreis Konfettikuchen 2,0 Allergene: A,C,E,F,N EW Fett KH kcal kJ 21,4 49,0 130,1 1067,0 4474,0	Bärlauchcremesuppe 0,7 BIO-MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN 5,5 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 12,2 23,2 75,1 570,0 2393,0	FASCHIERTER BRATEN 3,1 mit Kartoffelpüree und Erbsen Bananencreme 1,5 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 50,9 35,2 68,7 821,0 3449,0	BIO-Gemüsebouillon 1,1 mit Buchstaben FISCHLI GEBACKEN 4,7 mit Petersilkartoffeln und Naturgemüse Allergene: A,C,D,F,L EW Fett KH kcal kJ 29,6 14,3 73,4 566,0 2379,0
MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig 0,6 BIO-APFELSTRUDEL 8,4 mit Vanillesauce Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,9 21,8 107,9 705,0 2962,0	BIO-PENNE MIT 9,9 Frischkäsesauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 28,7 29,7 140,9 970,0 4088,0	Gemüsebouillon mit Grießnockerl 0,6 GEMÜSEBÄLLCHEN MIT 7,4 Reis und Letschogemüse Allergene: A,C,G,L,N EW Fett KH kcal kJ 21,5 23,2 105,9 744,0 3125,0	BIO-PIZZA MARGHERITHA 4,0 mit Mais dazu Eisbergsalat Joghurt dressing 0,2 BIO-Apple 2,0 Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 17,7 22,3 76,3 594,0 2498,0	GEMÜSESNITZEL 5,1 mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat 1,0 Marillenkuchen 1,9 Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 16,2 34,3 94,5 773,0 3250,0
	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig 0,6 NUTELLAPALATSCHINKEN 7,2 BIO-Milch 1,0 Allergene: A,C,F,G,H,L EW Fett KH kcal kJ 28,6 48,1 109,5 997,0 4192,0	PARISER SCHNITZEL 3,1 mit Risipisi dazu Gurkensalat 1,0 BIO-Fruchtjoghurt 1,6 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 30,3 21,0 76,8 637,0 2679,0	Gemüsebouillon mit Grießnockerl 0,6 PUTEN-HASCHEE-KNÖDEL 4,0 mit Sauerkraut Allergene: A,C,L EW Fett KH kcal kJ 18,1 23,0 57,4 523,0 2196,0	BIO-PIZZA CARDINALE 4,8 mit Putenschinken dazu Eisbergsalat Joghurt dressing 0,2 BIO-Apple 2,0 Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 21,7 22,5 76,9 615,0 2583,0	GEMÜSENUDEL TASCHEN IN TOMATENSauce 4,6 Marillenkuchen 1,9 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 16,7 29,8 86,9 696,0 2929,0
MENÜ 3 (vegetarisch)	Erbsencremesuppe 0,5 TOPFENGRIEßAUFLAUF 3,3 mit Äpfeln,Pfirsichmus Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 30,3 24,2 60,4 603,0 2534,0	LAUCHRAHMNUDELN 5,2 mit Hühnerbruststücken Apfelkompott 0,7 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 36,1 13,5 71,5 573,0 2414,0	Gärtnerinnensuppe 0,6 HOKIFISCHFILET 2,0 in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Allergene: A,C,D,G,L EW Fett KH kcal kJ 37,3 13,2 40,5 444,0 1868,0	POLPETTI GEMISCHT 5,8 in Tomatensauce, Reis Mischsalat mit klarer Marinade Birne 2,0 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 27,3 21,3 95,8 703,0 2953,0	KOHLGEMÜSE 3,3 mit Röstinchen Ribiselkuchen 1,4 Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 13,2 29,6 59,1 576,0 2412,0
	MENÜ 4 (Sportmenü)	MENÜ 5 (Diabetiker)	MENÜ 4 (Sportmenü)	MENÜ 5 (Diabetiker)	MENÜ 4 (Sportmenü)

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

Schweinefleischfrei
 Vegetarisch
 für unsere kleinen Gäste
 Glutenfrei
 Laktosefrei



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf

N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	<p>CREMIGE POLENTA MIT 2,1 Feinschmeckergemüse Pfirsichkompott 0,6</p> <p>Allergene: G </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 10,3 13,8 40,3 338,0 1420,0 </p>	<p>Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse MILCHREIS 7,7 mit Beerenröster</p> <p>Allergene: G,L </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 10,0 5,6 93,4 481,0 2023,0 </p>	<p>HÜHNERBRUST NATUR 1,7 mit cremiger Polenta Jogurella Mixi Vanille 2,2</p> <p>Allergene: G,H </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 38,2 32,5 49,8 651,0 2740,0</p>	<p>Mühlviertler 1,0 Erdäpfelrahmsuppe HOKIFILET 1,6 IN KRÄUTERBUTTERSAUCE mit Erdäpfeln, Gemüse dazu Eisbergsalat</p> <p>Allergene: D,G,M </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 32,2 24,2 40,1 526,0 2212,0</p>	<p>GEMÜSEPAELLA 3,6 mit Paradeisragout BIO-Apfel 2,0</p> <p>Allergene: - </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 8,7 15,1 80,6 520,0 2181,0 </p>
MENÜ 7 (laktosefrei)	<p>PENNE IN PARADEISSAUCE 4,8 Banane 2,5</p> <p>Allergene: A,C </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 15,7 6,5 92,3 514,0 2153,0 </p>	<p>Rindsuppe 0,8 mit Buchstaben BACKFISCH 3,3 mit Petersilerdäpfeln dazu Karottensalat 1,2</p> <p>Allergene: A,D </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 25,5 14,3 66,2 519,0 2181,0 </p>	<p>SAFTFLEISCH 4,9 mit Hörnchen dazu roter Rübensalat 1,0</p> <p>Allergene: A,L </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 37,4 13,9 68,1 564,0 2374,0 </p>	<p>Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse GRIEßAUFLAUF 5,8 mit Beerenröster</p> <p>Allergene: A,C,G,L </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 21,8 40,5 72,2 754,0 3156,0 </p>	<p>POLPETTI GEMISCHT 4,5 IN PARADEISSAUCE mit Salzerdäpfeln</p> <p>Allergene: A,C,L </p> <p>EW Fett KH kcal kJ 25,3 18,4 59,4 518,0 2178,0 </p>

Nährwerte pro Portion: Schweinefleischfrei Glutenfrei
 Vegetarisch Laktosefrei
 für unsere kleinen Gäste



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

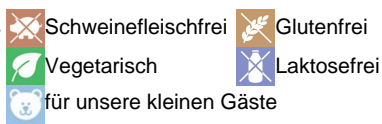
BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf
 N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Wir wünschen einen schönen Feiertag!	MENÜ 1 (Tagesmenü)	BE BIO-Broccolicremesuppe BIO-KAISERSCHMARREN Erdbeer-Rhabarbersauce 0,3 7,0 1,3 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 25,0 25,6 106,8 779,0 3278,0	BE KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit mediterr. Gemüse und Salzkartoffeln Joghurt-Topfencreme 5,6 1,6 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 31,0 25,6 93,5 770,0 3237,0	BE HÜHNERBRÜSTCHEN GEBR. mit Saft, Reis und Sonnengemüse Birne 5,2 2,0 Allergene: - EW Fett KH kcal kJ 34,9 22,5 91,9 728,0 3054,0	BE VOLLKORNSPIRALEN MIT GEFLÜGELBOLOGNESE dazu Eisbergsalat Joghurt dressing Dinkelvollkornkuchen m Joghurt-Marillencreme 8,5 0,2 2,1 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,6 26,4 137,8 938,0 3954,0	
		MENÜ 2 (schweinefleischfrei)	BIO-Broccolicremesuppe MARILLENKNÖDEL mit Bröseln BIO-Milch 0,3 8,9 1,0 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 26,2 28,0 125,9 884,0 3719,0	PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Kaiserspätzle dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme 5,4 0,1 1,6 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 42,9 24,9 89,5 769,0 3238,0	SPINAT-RICOTTA-KNÖDEL mit Salzkartoffeln dazu Gurkensalat Birne 4,2 1,0 2,0 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 13,8 11,3 83,3 517,0 2167,0	BIO-LINGUINE mit Gemüse-Bolognese dazu Eisbergsalat Joghurt dressing Dinkelvollkornkuchen m Joghurt-Marillencreme 7,6 0,2 2,1 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 21,4 25,3 123,6 832,0 3496,0
			MENÜ 3 (vegetarisch)	Blümchensuppe GEMÜSELASAGNE dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade 0,3 4,7 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 18,4 10,6 77,6 509,0 2149,0	FALAFEL MIT JASMINREIS und Gemüsepaprikasauce Gemischtes Kompott 6,8 1,3 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 20,2 13,2 121,8 722,0 3043,0	KÄSE-TORTELLONI mit Wiener Tomatensauce Schoko-Kokoskuchen 4,3 2,2 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 19,4 24,8 83,3 656,0 2748,0
		MENÜ 4 (Sportmenü)	Blümchensuppe BEEFBURGER MIT Kartoffelpüree und Gemüse Mischung 0,3 3,7 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 30,9 28,3 50,5 602,0 2533,0	BUNTER HÖRNCHENUDEL- TOPF MIT Fleischbällchen dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Gemischtes Kompott 2,1 0,1 1,3 Allergene: A,C,G,M EW Fett KH kcal kJ 14,5 23,0 43,4 452,0 1903,0	SPECKLINSEN mit Serviettenknödeln Schoko-Kokoskuchen 4,4 2,2 Allergene: A,C,G,L,M EW Fett KH kcal kJ 29,9 33,3 92,6 818,0 3431,0	BIO-Gemüsebouillon mit Grießbällchen BACKFISCH in knuspr. Reispanade Kartoffelsalat 0,6 1,5 1,6 Allergene: A,C,D,L EW Fett KH kcal kJ 23,9 20,4 48,8 487,0 2049,0
			MENÜ 5 (Diabetiker)	FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott 3,4 0,6 Allergene: D,G EW Fett KH kcal kJ 31,5 14,2 54,1 480,0 2018,0	ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte 4,4 1,0 Allergene: A,C,G,L EW Fett KH kcal kJ 37,6 33,4 66,8 726,0 3045,0	AUGSBURGER mit Dillkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Vanillepudding 2,4 1,3 Allergene: A,G,M EW Fett KH kcal kJ 27,6 37,5 47,3 650,0 2721,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule



Menüplanänderungen, Druck-
 und Satzfehler vorbehalten






BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch oder Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 6 (glutenfrei)	BE	BE	BE	BE	BE
		ERDÄPFEL- BROCCOLIAUFLAUF Birne 2,8 2,0 Allergene: C,G EW Fett KH kcal kJ 17,8 9,6 58,7 414,0 1736,0	Confettisuppe Klare Suppe mit Gemüse ALASKA-SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE mit Salzerdäpfeln 2,8 Allergene: D,F,G,L EW Fett KH kcal kJ 26,3 11,7 38,7 387,0 1628,0	SPAGHETTI MIT SAUCE BOLOGNESE dazu Karottensalat Dany+Sahne 5,2 1,2 1,7 Allergene: G,L EW Fett KH kcal kJ 20,1 13,1 106,9 652,0 2741,0	Gemüsecremesuppe MARILLENPALATSCHINKEN mit Birnenkompott 0,2 4,5 Allergene: C,G,L EW Fett KH kcal kJ 8,7 23,3 59,8 503,0 2115,0
MENÜ 7 (laktosefrei)		HASCHEESPIRALEN dazu roter Rübensalat Pfirsichkompott 5,6 1,0 0,6 Allergene: L EW Fett KH kcal kJ 20,5 15,8 86,4 584,0 2453,0	Rindsuppe mit Buchstaben TOPFEN-HIRSEAUFLAUF m Erdbeer-Pfirsichmark 0,8 6,0 Allergene: A,C,G EW Fett KH kcal kJ 24,9 16,0 84,0 596,0 2513,0	AUGSBURGER GEBRATEN mit Erdäpfelpüree und Karottenscheiben 1,4 Allergene: G EW Fett KH kcal kJ 15,7 36,2 23,6 492,0 2067,0	KRAUTFLECKERL dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Banane 6,6 0,2 2,5 Allergene: A,C,M EW Fett KH kcal kJ 18,7 7,2 117,7 648,0 2721,0

Nährwerte pro Portion:
 EW - Eiweiß
 Fett - Fett
 KH - Kohlenhydrate
 kcal - Kilokalorien
 KJ - Kilojoule

 Schweinefleischfrei
 Glutenfrei
 Vegetarisch
 Laktosefrei
 für unsere kleinen Gäste



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

BIO-ANTEIL MINDESTENS 40 %

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide
 B - Krebstiere
 C - Ei
 D - Fisch
 E - Erdnuss
 F - Soja
 G - Milch oder Laktose
 H - Schalenfrüchte
 L - Sellerie
 M - Senf

N - Sesam
 O - Sulfite
 P - Lupinen
 R - Weichtiere