

• Wir wünschen guten Appetit •

MENÜKARTE

MITTAGESSEN

- Brokkoli-Kohlrabi-Karotten-Eintopf 
221 kcal, EW 10,8 g, KH 16,44 g, Fett 12,35 g, Salz 335 mg, 6, 9
- Gemüsevollkornbratling mit Rahmchampignons und Vollkornreis 
462 kcal, EW 17,2 g, KH 76,4 g, Fett 9,15 g, Salz 969,4 mg, 1a, 3, 7 *lactosefrei*, 9
- Halbe Paprikaschote mit Couscous-Käse-Füllung,
dazu Tomatensoße und Vollkornreis 
496 kcal, EW 14,72 g, KH 60,3 g, Fett 21,5 g, Salz 810 mg, 1a, 7, F
- Budapestter Krautgemüse mit Balkankäse und Salzkartoffeln 
335 kcal, EW 11,32 g, KH 34,36 g, Fett 16,22 g, Salz 565,4 mg, 1a, 3, 7, 9, A, K
- Sahnelinsen mit Lauchstreifen und Vollkornnudeln 
387 kcal, EW 9,0 g, KH 32,76 g, Fett 24,6 g, Salz 523 mg, 1, 1a, 7, 9
- Gemüsebolognese , dazu Vollkornnudeln 
362 kcal, EW 7,21 g, KH 35,9 g, Fett 21,1 g, Salz 200,5 mg, 1a, 9
- Gedünsteter Seefisch mit Senfsoße , dazu Gemüse-Couscous 
498 kcal, EW 34,8 g, KH, 46,74 g, Fett 18,95 g, Salz 1363 mg, 1, 1a, 4, 9, 10, Su, MSC
- Hähnchenfilet natur mit Kräutersoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 
403 kcal, EW 10,28 g, KH 38,9 g, Fett 22,98 g, Salz 1244 mg,
1, 1a, 7 *lactosefrei*, 9, A, K
- Kalbsklößchen mit Kräutersoße und Möhrengemüse ,
dazu Gemüse-Couscous 
465 kcal, EW 19,13 g, KH 24 g, Fett 32,61 g, Salz 991 mg 1, 1a, 3, 7 *lactosefrei*
- Rindergulasch mit Spirelli-Nudeln 
282 kcal, EW 19,75 g, KH 19,08 g, Fett 14,13 g, Salz 508 mg, 1a, 9, 10, 11, A, F
- Paniertes Schweineschnitzel  mit Rahmchampignons,
dazu Salzkartoffeln 
470 kcal, EW 32,77 g, KH 46,96 g, Fett 16,05 g, Salz 795 mg, 1a, 7 *lactosefrei*, 9, K
- Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 
637 kcal, EW 17,4 g, KH 106,19 g, Fett 15,19 g, Salz 212 mg, 7

Die Nährwertangaben beziehen sich auf eine Portion.



IMMANUEL.KOCHT

Wir wünschen guten Appetit

Legende

1) glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 1 a) Weizen, 1 b) Roggen, 1 c) Gerste, 1 d) Hafer, 1 e) Dinkel, 1 f) Kammut, 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) Eier und Eierzeugnisse, 4) Fisch und Fischerzeugnisse, 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) Soja und Sojaerzeugnisse, 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 8 a) Mandel, 8 b) Haselnuss, 8 c) Walnuss, 8 d) Cashewnuss, 8 e) Pekannuss, 8 f) Paranuss, 8 g) Pistazie, 8 h) Macadamianuss, 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10) Senf und Senferzeugnisse, 11) Sesam und Sesamerzeugnisse, 12) Schwefeldioxid und Sulfite ab 10 mg pro kg oder l, A) mit Antioxidationsmitteln, F) mit Farbstoff, K) mit Konservierungsstoffen, Ph) mit Phosphat, Pö) mit Nitritpökelsalz und Nitrat, Su) mit Süßungsmitteln; EW = Eiweiß, KH = Kohlenhydrate



vegan,  enthält Schweinefleisch; MSC = Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet.