

# james.

by Warendorff

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	<b>Menü 3 Salatteller</b>	<b>Menü 4 ohne Schwein</b>
<b>04.11.</b>	Bunte Nudeln G mit Gemüse-Hackfleischsoße (Rind) S <b>808 kcal / 3383 kJ</b> = Mertinger Fruchtjoghurt 100 g = M	Kohlrabibrèmesuppe mit Grünkernklößchen Ei,G,M,1 und Brötchen G,Se <b>568 kcal / 2379 kJ</b> = Mertinger Fruchtjoghurt 100 g = M	Salatteller mit Joghurdressing Ei,M,Sn und rohem Schinken (Schwein) 2,3 <b>310 kcal / 1296 kJ</b> = Mertinger Fruchtjoghurt 100 g = M	Bunte Nudeln G mit Gemüse-Hackfleischsoße (Rind) S <b>808 kcal / 3383 kJ</b> = Mertinger Fruchtjoghurt 100 g = M
<b>05.11.</b>	Grünkohl mit Bregenwurst (Schwein) Senf und Salzkartoffeln 2,G,Sn,S,Sb <b>641 kcal / 2685 kJ</b> = Fruchtquark Vanille = M	Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Lauch, Paprika, Wirsing und Hirtenkäse M,2,5 <b>618 kcal / 2588 kJ</b> = Fruchtquark Vanille = M	Salatteller mit Kräuterdressing M,S, Ei und gekochtem Schinken (Schwein) Ei,2,3,4 <b>289 kcal / 1212 kJ</b> = Fruchtquark Vanille = M	Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln, Lauch, Paprika, Wirsing und Hirtenkäse M,2,5 <b>618 kcal / 2588 kJ</b> = Fruchtquark Vanille = M
<b>06.11.</b>	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch G,M,S,1,3 und Brötchen G,Se <b>659 kcal / 2759 kJ</b> = Frischli Karamellpudding = M	Makkaroni G mit Pilzbolognese S <b>926 kcal / 3878 kJ</b> = Frischli Karamellpudding = M	Salatteller mit American Dressing Ei,M,Sn und marinierten Kichererbsen Sd <b>556 kcal / 2328 kJ</b> = Frischli Karamellpudding = M	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch G,M,S,1,3 und Brötchen G,Se <b>659 kcal / 2759 kJ</b> = Frischli Karamellpudding = M
<b>07.11.</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>
<b>08.11.</b>	Paniertes Seelachsfilet F,G,M,Sn mit Senfsoße G,M,S,Sn,1 , Salzkartoffeln, Apfel-Möhrensalat 1,3,5 <b>773 kcal / 3235 kJ</b> = Milchreis = Ei,M,1	Kartoffelsuppe S und Brötchen G,Se <b>537 kcal / 2247 kJ</b> = Milchreis = Ei,M,1	Salatteller mit French Dressing Ei,M,Sn und kleinem Schweineschnitzel G <b>466 kcal / 1952 kJ</b> = Milchreis = Ei,M,1	Paniertes Seelachsfilet F,G,M,Sn mit Senfsoße G,M,S,Sn,1 , Salzkartoffeln, Apfel-Möhrensalat 1,3,5 <b>773 kcal / 3235 kJ</b> = Milchreis = Ei,M,1

Zusatzstoffe: 1  
Farbstoff, 2  
Konservierungsstoffe, 3  
Antioxidationsmittel, 4  
Phosphat, 5  
Süßungsmittel

Allergene: G  
enthält  
glutenhaltiges  
Getreide Weizen,  
K enthält  
Krebstiere, Ei  
enthält Eier, F  
enthält Fisch, E  
enthält  
Erdnüsse/Pistazien, Sb  
enthält Soja, M  
enthält Milch, Sf  
enthält Schalenfrüchte, S  
enthält Sellerie, Sn  
enthält Senf, Se  
enthält Sesamsamen, Sd

