

# james.

by Warendorff

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2 vegetarisch</b>	<b>Menü 3 Salatteller</b>
<b>09.09.</b>	Bunte Nudeln G mit Gemüse-Hackfleischsoße (Rind) S <b>808 kcal / 3383 kJ</b> = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M	Kohlrabicrémesuppe mit Grünkernklößchen Ei,G,M,1 und Brötchen G,Se <b>568 kcal / 2379 kJ</b> = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M	Salatteller mit Joghurdressing Ei,M,Sn und rohem Schinken (Schwein) 2,3 <b>310 kcal / 1296 kJ</b> = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M
<b>10.09.</b>	Hähnchenkeule mit Rahmerbsen G,M,1 und Kartoffelstampf <b>902 kcal / 3776 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
<b>11.09.</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
<b>12.09.</b>	Currywurst (Schwein) Ei,G,M,S,Sn,Sb,2,3,4 mit Tomatencurrysoße G,S,Sn,2,3,5 und Kartoffelsalat Ei,G,M,S,Sn,1,2,3,5 <b>1225 kcal / 5129 kJ</b> = Götterspeise = 1	Kartoffel- Blumenkohl- Spinat- Auflauf M mit Schnittlauchsoße G,M,Sd,1,3 <b>741 kcal / 3101 kJ</b> = Götterspeise = 1	Salatteller mit Balsamicodressing Sd,1,3 und Putenbruststreifen <b>345 kcal / 1445 kJ</b> = Götterspeise = 1
<b>13.09.</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

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 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, Lp enthält Lupinen, W enthält Weichtiere