

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 Salatteller	Menü 4 ohne Schwein
28.10.	Spirelli G Carbonara Art (Schwein) Ei,G,M,S,Sn,1,2,3 829 kcal / 3471 kJ = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M	Bunter Gemüseeintopf S mit Brötchen G,Se 464 kcal / 1943 kJ = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M	Salatteller mit Balsamicodressing Sd,1,3 und Putenbruststreifen 237 kcal / 992 kJ = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M	Bunter Gemüseeintopf S mit Brötchen G,Se 464 kcal / 1943 kJ = Mertinger Fruchtojoghurt 100 g = M
29.10.	Geflügelleberkäse 2,3,4 mit Rahmsoße G,M,Sn,1, Rosenkohl und Kartoffelstampf M,1 877 kcal / 3672 kJ = Fruchtquark Erdbeere = M	Spiralnudeln G mit vegetarischer Bolognese Ei,S 990 kcal / 4145 kJ = Fruchtquark Erdbeere = M	Salatteller mit Joghurdressing Ei,M,Sn und Kochschinkenröllchen (Schwein) Ei,Sn,2,3,4 422 kcal / 1767 kJ = Fruchtquark Erdbeere = M	Geflügelleberkäse 2,3,4 mit Rahmsoße G,M,Sn,1, Rosenkohl und Kartoffelstampf M,1 877 kcal / 3672 kJ = Fruchtquark Erdbeere = M
30.10.	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch (Schwein) S,Sn,2,3 und Brötchen G,Se 682 kcal / 2856 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf	Käsespätzle Ei,G,M,1 mit Gurkensalat 907 kcal / 3796 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf	Salatteller mit Kräuterdressing M,S und Hähnchenbruststreifen 405 kcal / 1694 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf	Käsespätzle Ei,G,M,1 mit Gurkensalat 907 kcal / 3796 kJ = Nuss-Nougat-Pudding = M,Sf
31.10.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen
01.11.	Gebackenes Seelachsfilet F,G,M,Sn mit Remouladensoße Ei,G,M,Sd,S,Sn,3,5 und Speckkartoffelsalat (Schwein) 1047 kcal / 4384 kJ = Buttermilchdessert = M	Eierragout mit Erbsen Ei,G,M,S,Sn,1,3 und Salzkartoffeln 769 kcal / 3220 kJ = Buttermilchdessert = M	Salatteller mit Balsamicodressing Sd,1,3, Hirtenkäse und Peperoni M 512 kcal / 2114 kJ = Buttermilchdessert = M	Gebackenes Seelachsfilet F,G,M,Sn mit Remouladensoße Ei,G,M,Sd,S,Sn,3,5 und Salzkartoffeln 1047 kcal / 4384 kJ = Buttermilchdessert = M

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

