

Menüplan

Nährwerte je 100g

Name der Schule



KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
0 Hauptkomponente M1	gefüllte Paprikaschote vegetarisch ^{A,A1} EW: 3,6 Fett: 2,6 gesFS: 0,4 KH: 13,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 96/402	Rote Linsensuppe (püriert) EW: 3,3 Fett: 0,5 gesFS: 0,1 KH: 8,2 KS: 0,3 Kcal/KJ: 54/224	Hähnchenbrust 100g EW: 23,0 Fett: 2,9 gesFS: 0,6 KH: 1,5 KS: 1,7 Kcal/KJ: 124/519	Edamame Bratling EW: 6,3 Fett: 9,9 gesFS: 0,7 KH: 19,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 195/816	Fischstäbchen ^{A,A1,D} EW: 11,8 Fett: 8,6 gesFS: 1,1 KH: 17,3 KS: 0,9 Kcal/KJ: 196/820
Sauce M1	Tomatensauce frisch ^L EW: 0,9 Fett: 1,6 gesFS: 0,3 KH: 3,8 KS: 0,6 Kcal/KJ: 35/145	Fladenbrot ^{A,A1,N} EW: 8,5 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 50,9 KS: 0,8 Kcal/KJ: 252/1055	Ketchup-Paprikasauce EW: 1,0 Fett: 0,3 gesFS: 0,2 KH: 11,8 KS: 1,9 Kcal/KJ: 59/246	Gelber Curry-Dip ^G EW: 5,3 Fett: 23,8 gesFS: 16,2 KH: 2,3 KS: 0,4 Kcal/KJ: 245/1023	Remoulade ^{A,A1,C,G,M,1,9} EW: 1,5 Fett: 33,1 gesFS: 2,3 KH: 5,7 KS: 1,8 Kcal/KJ: 328/1371
Beilage M1	Vollkornreis gekocht EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589	Graubrot Scheibe ^{A,A1,A2,A3,A4} EW: 7,7 Fett: 4,9 gesFS: 0,8 KH: 38,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 241/1008	Wedges (Kartoffelecken) ^{A,A1} EW: 2,5 Fett: 6,1 gesFS: 0,7 KH: 20,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 150/628	Ebly Zartweizen ^{A,A1} EW: 3,0 Fett: 0,7 gesFS: 0,1 KH: 17,2 KS: 0,2 Kcal/KJ: 89/372	Kartoffeln EW: 1,8 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 14,5 KS: 0,7 Kcal/KJ: 82/342
Gemüse Beilage M1	Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9} EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476		Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Rahmspinat ^{G,1} EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206
0 Hauptkomponente M2	Zucchini-Möhren-Puffer EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 0/0	Gebratene Kartoffeln EW: 2,0 Fett: 2,8 gesFS: 0,2 KH: 17,6 KS: 0,7 Kcal/KJ: 108/451	Vegetarisches Schnitzel (Milch, Ei, Weizen) Valess ^{A,A1,A4,C,G,8} EW: 16,2 Fett: 2,9 gesFS: 0,5 KH: 6,5 KS: 1,5 Kcal/KJ: 126/527	Spinatknödel 75g EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 0/0	Eieromlett Natur ^{C,G} EW: 11,0 Fett: 9,0 gesFS: 3,7 KH: 5,0 KS: 1,1 Kcal/KJ: 147/615
Sauce M2	Tomatensauce frisch ^L EW: 0,9 Fett: 1,6 gesFS: 0,3 KH: 3,8 KS: 0,6 Kcal/KJ: 35/145	Paprikasauce Hell ^{G,1} EW: 2,0 Fett: 3,4 gesFS: 1,5 KH: 4,9 KS: 0,7 Kcal/KJ: 59/246	Ketchup-Paprikasauce EW: 1,0 Fett: 0,3 gesFS: 0,2 KH: 11,8 KS: 1,9 Kcal/KJ: 59/246	Käsesauce ^{G,1} EW: 3,5 Fett: 7,1 gesFS: 4,4 KH: 4,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 94/394	

Menüplan

Nährwerte je 100g

KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Beilage M2	Vollkornreis gekocht EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589	Gebratene Kartoffeln EW: 2,0 Fett: 2,8 gesFS: 0,2 KH: 17,6 KS: 0,7 Kcal/KJ: 108/451	Wedges (Kartoffelecken) <i>A,A1</i> EW: 2,5 Fett: 6,1 gesFS: 0,7 KH: 20,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 150/628		Kartoffeln EW: 1,8 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 14,5 KS: 0,7 Kcal/KJ: 82/342
Gemüse Beilage M2	Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9} EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476	Fingermöhrengemüse Natur ¹ EW: 0,8 Fett: 1,5 gesFS: 0,7 KH: 6,6 KS: 0,5 Kcal/KJ: 44/184	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Rahmspinat ^{G,1} EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206
0 Pasta (Pastabar)	Vollkorn Penne ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,3 KH: 34,0 KS: 0,6 Kcal/KJ: 180/752	Ravioli Gemüsefüllung ^{A,A1,C,G,1} EW: 6,6 Fett: 6,4 gesFS: 1,9 KH: 27,6 KS: 1,3 Kcal/KJ: 198/827	feine Bandnudeln ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767	Bio Fusilli (Spirelli) gekocht (DE-ÖKO-006) ^{A,A1} EW: 6,4 Fett: 0,6 gesFS: 0,1 KH: 35,8 KS: 1,0 Kcal/KJ: 177/742	Farfalle gekocht ^{A,A1} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767
Sauce (Pastabar)	Tomatenrahmsauce ^{G,L} EW: 0,9 Fett: 1,5 gesFS: 0,3 KH: 3,6 KS: 0,6 Kcal/KJ: 33/137	Paprikasauce Hell ^{G,1} EW: 2,0 Fett: 3,4 gesFS: 1,5 KH: 4,9 KS: 0,7 Kcal/KJ: 59/246	Lachssauce ^{D,G,1} EW: 10,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,3 KH: 2,6 KS: 0,4 Kcal/KJ: 79/331	Basilikumsauce Hell ^{G,1} EW: 1,9 Fett: 3,2 gesFS: 1,6 KH: 4,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 55/231	Tomaten Zucchinisauce ^L EW: 1,6 Fett: 1,9 gesFS: 0,3 KH: 3,5 KS: 0,6 Kcal/KJ: 39/161
Käse (Pastabar)	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565	Parmesan ^{G,1,2} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565
Beilagen/Blattsalat	Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9} EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476	Möhrensalat mit Apfel ^{0,3} EW: 0,7 Fett: 6,6 gesFS: 0,5 KH: 9,9 KS: 0,4 Kcal/KJ: 103/431	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54	Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54

Menüplan

Nährwerte je 100g

KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Dressing 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248	Salatsauce American <i>A,A1,C,M,1,</i> EW: 0,5 Fett: 30,1 gesFS: 2,3 KH: 5,8 KS: 1,4 Kcal/KJ: 298/1248
Dressing 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salatsauce Italian (klar) ^{M,} EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 41/170	Salatsauce Italian (klar) ^{M,} EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 41/170	Salatsauce Italian (klar) ^{M,} EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 9,5 KS: 2,2 Kcal/KJ: 41/170
Dressing 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303	Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303	Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303
Dessert 1	Obst der Sasion (Wintersasion) EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 5,8 KS: 0,0 Kcal/KJ: 26/108	Obst der Sasion (Wintersasion) EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 5,8 KS: 0,0 Kcal/KJ: 26/108	Obst der Sasion (Wintersasion) EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 5,8 KS: 0,0 Kcal/KJ: 26/108	Erdbeerquark ^{G,} EW: 6,3 Fett: 0,2 gesFS: 0,1 KH: 9,2 KS: 0,1 Kcal/KJ: 72/301	Obst der Sasion (Wintersasion) EW: 0,2 Fett: 0,1 gesFS: 0,0 KH: 5,8 KS: 0,0 Kcal/KJ: 26/108
1 Zusatzbestell ung Beilage	Vollkorn Penne ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,3 KH: 34,0 KS: 0,6 Kcal/KJ: 180/752	Ravioli Gemüsefüllung ^{A,A1,C,G,1,} EW: 6,6 Fett: 6,4 gesFS: 1,9 KH: 27,6 KS: 1,3 Kcal/KJ: 198/827	feine Bandnudeln ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767	Bio Fusilli (Spirelli) gekocht (DE-ÖKO-006) ^{A,A1,} EW: 6,4 Fett: 0,6 gesFS: 0,1 KH: 35,8 KS: 1,0 Kcal/KJ: 177/742	Farfalle gekocht ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767

Menüplan

Nährwerte je 100g

KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Rückstellproble M1	<p>gefüllte Paprikaschote vegetarisch ^{A,A1}.</p> <p>EW: 3,6 Fett: 2,6 gesFS: 0,4 KH: 13,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 96/402</p> <p>Tomatensauce frisch ^L.</p> <p>EW: 0,9 Fett: 1,6 gesFS: 0,3 KH: 3,8 KS: 0,6 Kcal/KJ: 35/145</p> <p>Vollkornreis gekocht</p> <p>EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589</p> <p>Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9}.</p> <p>EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476</p>	<p>Rote Linsensuppe (püriert)</p> <p>EW: 3,3 Fett: 0,5 gesFS: 0,1 KH: 8,2 KS: 0,3 Kcal/KJ: 54/224</p> <p>Fladenbrot ^{A,A1,N}.</p> <p>EW: 8,5 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 50,9 KS: 0,8 Kcal/KJ: 252/1055</p>	<p>Hähnchenbrust 100g</p> <p>EW: 23,0 Fett: 2,9 gesFS: 0,6 KH: 1,5 KS: 1,7 Kcal/KJ: 124/519</p> <p>Ketchup-Paprikasauce</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,3 gesFS: 0,2 KH: 11,8 KS: 1,9 Kcal/KJ: 59/246</p> <p>Wedges (Kartoffelecken) ^{A,A1}.</p> <p>EW: 2,5 Fett: 6,1 gesFS: 0,7 KH: 20,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 150/628</p> <p>Blattsalat</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^G.</p> <p>EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Edamame Bratling</p> <p>EW: 6,3 Fett: 9,9 gesFS: 0,7 KH: 19,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 195/816</p> <p>Gelber Curry-Dip ^G.</p> <p>EW: 5,3 Fett: 23,8 gesFS: 16,2 KH: 2,3 KS: 0,4 Kcal/KJ: 245/1023</p> <p>Ebly Zartweizen ^{A,A1}.</p> <p>EW: 3,0 Fett: 0,7 gesFS: 0,1 KH: 17,2 KS: 0,2 Kcal/KJ: 89/372</p> <p>Blattsalat</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^G.</p> <p>EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Fischstäbchen ^{A,A1,D}.</p> <p>EW: 11,8 Fett: 8,6 gesFS: 1,1 KH: 17,3 KS: 0,9 Kcal/KJ: 196/820</p> <p>Remoulade ^{A,A1,C,G,M,1,9}.</p> <p>EW: 1,5 Fett: 33,1 gesFS: 2,3 KH: 5,7 KS: 1,8 Kcal/KJ: 328/1371</p> <p>Kartoffeln</p> <p>EW: 1,8 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 14,5 KS: 0,7 Kcal/KJ: 82/342</p> <p>Rahmspinat ^{G,1}.</p> <p>EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206</p>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückstellproble M2	<p>Zucchini-Möhren-Puffer</p> <p>EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 0/0</p> <p>Tomatensauce frisch ^L.</p> <p>EW: 0,9 Fett: 1,6 gesFS: 0,3 KH: 3,8 KS: 0,6 Kcal/KJ: 35/145</p> <p>Vollkornreis gekocht</p> <p>EW: 3,1 Fett: 0,9 gesFS: 0,2 KH: 29,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 141/589</p> <p>Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9}.</p> <p>EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476</p>	<p>Gebratene Kartoffeln</p> <p>EW: 2,0 Fett: 2,8 gesFS: 0,2 KH: 17,6 KS: 0,7 Kcal/KJ: 108/451</p> <p>Paprikasauce Hell ^{G,1}.</p> <p>EW: 2,0 Fett: 3,4 gesFS: 1,5 KH: 4,9 KS: 0,7 Kcal/KJ: 59/246</p> <p>Fingermöhrengemüse Natur ¹.</p> <p>EW: 0,8 Fett: 1,5 gesFS: 0,7 KH: 6,6 KS: 0,5 Kcal/KJ: 44/184</p>	<p>Vegetarisches Schnitzel (Milch, Ei, Weizen) Valess ^{A,A1,A4,C,G,8}.</p> <p>EW: 16,2 Fett: 2,9 gesFS: 0,5 KH: 6,5 KS: 1,5 Kcal/KJ: 126/527</p> <p>Ketchup-Paprikasauce</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,3 gesFS: 0,2 KH: 11,8 KS: 1,9 Kcal/KJ: 59/246</p> <p>Wedges (Kartoffelecken) ^{A,A1}.</p> <p>EW: 2,5 Fett: 6,1 gesFS: 0,7 KH: 20,0 KS: 0,8 Kcal/KJ: 150/628</p> <p>Blattsalat</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^G.</p> <p>EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Spinatknödel 75g</p> <p>EW: 0,0 Fett: 0,0 gesFS: 0,0 KH: 0,0 KS: 0,0 Kcal/KJ: 0/0</p> <p>Käsesauce ^{G,1}.</p> <p>EW: 3,5 Fett: 7,1 gesFS: 4,4 KH: 4,0 KS: 1,0 Kcal/KJ: 94/394</p> <p>Blattsalat</p> <p>EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^G.</p> <p>EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Eieromlett Natur ^{C,G}.</p> <p>EW: 11,0 Fett: 9,0 gesFS: 3,7 KH: 5,0 KS: 1,1 Kcal/KJ: 147/615</p> <p>Kartoffeln</p> <p>EW: 1,8 Fett: 1,2 gesFS: 0,3 KH: 14,5 KS: 0,7 Kcal/KJ: 82/342</p> <p>Rahmspinat ^{G,1}.</p> <p>EW: 2,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,5 KH: 2,1 KS: 0,5 Kcal/KJ: 49/206</p>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Rückstellprob e Pastabar	<p>Vollkorn Penne ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,3 KH: 34,0 KS: 0,6 Kcal/KJ: 180/752</p> <p>Tomatenrahmsauce ^{G,L,} EW: 0,9 Fett: 1,5 gesFS: 0,3 KH: 3,6 KS: 0,6 Kcal/KJ: 33/137</p> <p>Parmesan ^{G,1,2,} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565</p> <p>Rote Bete Salat (Öl & Essig) ^{3,9,} EW: 0,8 Fett: 9,3 gesFS: 0,8 KH: 6,0 KS: 1,3 Kcal/KJ: 114/476</p>	<p>Ravioli Gemüsefüllung ^{A,A1,C,G,1,} EW: 6,6 Fett: 6,4 gesFS: 1,9 KH: 27,6 KS: 1,3 Kcal/KJ: 198/827</p> <p>Paprikasauce Hell ^{G,1,} EW: 2,0 Fett: 3,4 gesFS: 1,5 KH: 4,9 KS: 0,7 Kcal/KJ: 59/246</p> <p>Parmesan ^{G,1,2,} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565</p> <p>Möhrensalat mit Apfel ^{0,3,} EW: 0,7 Fett: 6,6 gesFS: 0,5 KH: 9,9 KS: 0,4 Kcal/KJ: 103/431</p>	<p>feine Bandnudeln ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767</p> <p>Lachssauce ^{D,G,1,} EW: 10,6 Fett: 3,2 gesFS: 1,3 KH: 2,6 KS: 0,4 Kcal/KJ: 79/331</p> <p>Parmesan ^{G,1,2,} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565</p> <p>Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Bio Fusilli (Spirelli) gekocht (DE-ÖKO-006) ^{A,A1,} EW: 6,4 Fett: 0,6 gesFS: 0,1 KH: 35,8 KS: 1,0 Kcal/KJ: 177/742</p> <p>Basilikumsauce Hell ^{G,1,} EW: 1,9 Fett: 3,2 gesFS: 1,6 KH: 4,6 KS: 1,0 Kcal/KJ: 55/231</p> <p>Parmesan ^{G,1,2,} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565</p> <p>Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>	<p>Farfalle gekocht ^{A,A1,} EW: 6,0 Fett: 1,5 gesFS: 0,2 KH: 35,5 KS: 1,0 Kcal/KJ: 183/767</p> <p>Tomaten Zucchinisauce ^{L,} EW: 1,6 Fett: 1,9 gesFS: 0,3 KH: 3,5 KS: 0,6 Kcal/KJ: 39/161</p> <p>Parmesan ^{G,1,2,} EW: 35,6 Fett: 25,8 gesFS: 16,7 KH: 0,1 KS: 1,6 Kcal/KJ: 374/1565</p> <p>Blattsalat EW: 1,0 Fett: 0,2 gesFS: 0,0 KH: 1,6 KS: 0,0 Kcal/KJ: 13/54</p> <p>Salatsauce Joghurt ^{G,} EW: 2,8 Fett: 3,0 gesFS: 1,9 KH: 8,2 KS: 1,6 Kcal/KJ: 72/303</p>
Rückstellprob e Dessert				<p>Erdbeerquark ^{G,} EW: 6,3 Fett: 0,2 gesFS: 0,1 KH: 9,2 KS: 0,1 Kcal/KJ: 72/301</p>	

Menüplan

Nährwerte je 100g

Allergene

A - Gluten
A1 - Weizen
A2 - Roggen
A3 - Gerste
A4 - Hafer
A5- Dinkel
A6 - Kamut
H - Nuss
H1 - Haselnuss
H2 - Mandel
H3 - Walnuss
H4 - Paranuss
H5 - Pecannuss
H6 - Pistazie
H7 - Cashew-Kern
H8 - Macadamianuss
H9 - Queensland-Nuss
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse
F -Sojabohnen
G - Milch
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - Schwefel
P - Lupine
B - Weichtiere

Eigenschaften



Vegetarisch



Qualitätsstandard nach DGE

Deklarierte Stoffe:

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Geschmacksverstärker
5 - geschwefelt
6 - geschwärzt
7 - gewachst
8 - mit Phosphat
9 - mit Süßungsmitteln
10 - Phenylalaninquelle
11 - kann abführend wirken