

# Bestellschein

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>di</b> 01.09.	*Milchreis <sub>lg</sub> mit Pfirsichkompott dazu Zucker und Zimt	Chili con Carne (mit Hackfleisch v. Schwein) <sub>(Aa1,c,fg,ijk)</sub> dazu Obst	Eipatty <sub>(c,gi)</sub> mit Spinat und Kartoffeln <sub>(Aa1,g)</sub>	„Chinesischer Salat“ (Gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sub>(Aa1,g,ij)</sub> )
<b>mi</b> 02.09.	Hühnerkraftsuppe mit Einlage <sub>(Aa1,c,fg,km)</sub> dazu Brot <sub>(a1,a2,k)</sub> und Obst	*Nudeln <sub>(Aa1,c,fg)</sub> mit Tomatensoße und Würstwürfeln <sub>(2,3,4,B,a,a1)</sub> dazu Nachtisch	Buntes Gemüseragout <sub>(Aa1,c,fg)</sub> und Petersilienkartoffeln	„Amerikanischer Salat“ (Eisbergsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen, Tomate, Gurke dazu Hähnchen & American Dressing <sub>g</sub> )
<b>do</b> 03.09.	Brokkolicremesuppe mit Schweinefleisch <sub>(Ba,a1,gi)</sub> dazu Dessert	*Geflügelfrikadelle <sub>(Aa1,g)</sub> mit Möhrengemüse <sub>(Aa1,c,fg)</sub> dazu Kartoffeln und Soße <sub>(Aa1,g)</sub>	Kohlrabi-Medaillons mit Rahmsoße <sub>(Aa1,c,fg)</sub> und Bio-Reis <sub>(Aa1,g)</sub>	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt Dressing <sub>g</sub> )
<b>fr</b> 04.09.	*Kartoffelsuppe <sub>(B,bi)</sub> mit Wiener Würstchen (vom Schwein) <sub>(2,4,6,B,C,ij)</sub>	Fischwürfel (vom Seehechtfilet) in Dillsöße <sub>(Aa1,d,fg)</sub> mit Gemüsereis	Quarkkeulchen <sub>(Aa1,g)</sub> dazu Apfelsmus <sub>2</sub>	Salat „Palermo“ (Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Dressing <sub>g</sub> )
<b>mo</b> 07.09.	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch <sub>(B,8,a,a1)</sub> dazu Vollkornbrot <sub>(Aa1,a2,k)</sub>	*Wurstgulasch <sub>(2,4,8,a,a1,ij)</sub> (mit Gemüseeinlage) und Nudeln <sub>(Aa1,c,fg)</sub> dazu Dessert	Rote-Bete-Medaillons <sub>(Aa1)</sub> mit Petersiliensoße <sub>(Aa1,fg)</sub> und Kartoffeln	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuter Dressing <sub>g</sub> )
<b>di</b> 08.09.	Reissuppe mit Geflügelfleisch dazu Brot <sub>(Aa1,a2,k)</sub> dazu Dessert	*Gehacktestippe (vom Schwein) <sub>(B,a,a1)</sub> mit Kartoffelpüree <sub>(B,3,g)</sub> dazu Gewürzkräuternudeln <sub>(B,3,g)</sub>	Bunte Nudeln <sub>(Aa1)</sub> mit Käse-Sahne-Soße <sub>(B,3,a,a1,fg)</sub> dazu Dessert	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sub>(2,4,8,g)</sub> )
<b>mi</b> 09.09.	*Tomatensuppe mit Würstwürfeln <sub>(2,3,4,8,a,a1,ij)</sub> und Reis dazu Obst	Geflügelbratwurst <sub>(B,3,g)</sub> mit Soße <sub>(Aa1,g)</sub> dazu buntes Sauerkraut <sub>(B,a,a1)</sub> und Kartoffeln	Kartoffelpuffer <sub>(Aa1,c)</sub> mit Bio-Apfelmark	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing <sub>(2,4,g)</sub> )
<b>do</b> 10.09.	*Hühnerfrikassee <sub>(Aa1,fg)</sub> mit Reis dazu Rote-Bete-Salat	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) <sub>(Aa1,d)</sub> mit Kräutersoße <sub>(Aa1,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(B,3,g)</sub> dazu Rote-Bete-Würfel <sub>(Schule 3 / Kita 2)</sub>	Eipatty <sub>(Aa1,a2,a3,a4,c,gh)</sub> mit Kartoffeln und Gurkensalat <sub>(B,a,a1,g)</sub>	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing <sub>g</sub> )
<b>fr</b> 11.09.	Käse-Lauch-Creme-Suppe mit Suppenfleischklößchen <sub>(B,8,a,a1,fg)</sub> dazu hausgem. Quarkspeise <sub>(B,3,g)</sub>	*Ragout von Schweinefleisch und Gemüse <sub>(B,gi)</sub> mit Kartoffeln, dazu hausgem. Quarkspeise <sub>(B,3,g)</sub>	Nudelaufguss <sub>(Aa1,c,fg)</sub> mit Gemüse dazu Tomatensoße <sub>(B,3,g)</sub>	Bunter Obststeller dazu Soße mit Vanillegeschmack <sub>(2,3,a,a1,a2,a3,a4,c,fg,gh)</sub>
<b>mo</b> 14.09.	Milchreis <sub>lg</sub> dazu Zucker und Zimt sowie Apfelsmus <sub>2</sub>	*Römerbraten (mit Schweinefleisch) mit Soße <sub>(Aa1,fg)</sub> dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln	Gemüsefrikassee <sub>(Aa1,c,fg)</sub> (Karotten, Erbsen, Mais, Blumenkohl) mit Reis dazu Dessert	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing <sub>g</sub> )
<b>di</b> 15.09.	Schnippelbohnsuppe mit Schweinefleisch <sub>(B,8,a,a1,ij)</sub> dazu Dessert	*Fischli (aus Seefisch) <sub>(Aa1,d,fg)</sub> mit Dillsöße <sub>(Aa1,fg)</sub> und Reis dazu Rotkohl-Rohkost <sub>(Schule 2, Kita 1)</sub>	Tortellini <sub>(Aa1,c)</sub> mit veg. Füllung und Käserahmsoße <sub>(B,a,a1,fg)</sub>	Salat „Rhodos“ (Krautsalat, Gurke, Tomate, Oliven und Tzatziki <sub>(2,g)</sub> )
<b>mi</b> 16.09.	Quarkkeulchen <sub>(Aa1,g)</sub> dazu Soße mit Vanillegeschmack <sub>(B,a,a1,a2,a3,a4,c,fg,gh)</sub> (Schule 3, Kita 2)	*Gabelspaghetti <sub>(Aa1,c,fg,km)</sub> mit Sauce Bolognese (vom Schwein) <sub>(B,8,a,a1)</sub> dazu Obst	Veg. Schnitzel <sub>(Aa1,c,fg)</sub> dazu Bio-Mischgemüse <sub>(Aa1,g,ij)</sub> Soße <sub>(fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(B,3,g)</sub>	Salat „Sarandana“ (Gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Crountons und Americandressing <sub>(Aa1,g)</sub> )
<b>do</b> 17.09.	Fruchtiges Fischragout (Seehecht) <sub>(Aa1,d,fg)</sub> mit Butterreis <sub>lg</sub>	*Bayr. Leberkäse <sub>(2,4,B)</sub> „Holzfäller Art“ mit Soße <sub>(Aa1,fg)</sub> Mischgemüse <sub>(Aa1,fg)</sub> und Kartoffeln	Veg. Möhreintopf <sub>(B,a,a1,fg)</sub> dazu Brötchen <sub>(Aa1,a2,fg,ijk)</sub>	Salat „Fitnesseller“ (Sellerie, Weißkraut, Bohnen, Möhren, Mais, gr. Salat und Dressing <sub>g</sub> )

	Menü A	Menü B	Menü vegetarisch	Salat (nur für Schulen)
<b>fr</b> 18.09.	*Eipatty <sub>(c,gi)</sub> mit Rahmspinat <sub>(Aa1,g)</sub> und Kartoffeln	Gebratene Backwurst <sub>(2,4,8)</sub> mit Tomatensoße <sub>(Aa1,g)</sub> dazu Püree und Weißkohl-Apfel-Rohkost <sub>(2,3,4,8)</sub>	Grießbrei <sub>(B,3,g)</sub> mit Früchten	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing <sub>g</sub> )
<b>mo</b> 21.09.	*Gemüseterrine mit Schweinefleisch <sub>(B,8,a,a1)</sub> dazu, Obst	Putengulasch <sub>(Aa1,g)</sub> mit Gemüsereis und Obst	Milchnudeln in Soße mit Vanillegeschmack <sub>(B,a,a1,a2,a3,a4,c,fg)</sub> dazu Obst	„Chinesischer Salat“ (Gem Salat mit Sojakeimen, Chicken-Nuggets und Frenchdressing <sub>(Aa1,g,ij)</sub> )
<b>di</b> 22.09.	Graupensuppe mit Kasselerfleisch <sub>(2,3,4,8,a,a3)</sub> dazu Brot <sub>(a1,a2,k)</sub>	Hähnchenschinken (Kita: Hähnchenschnitzel <sub>(Aa1)</sub> ) mit Soße und Apfelrotkohl <sub>(2,7,a)</sub> dazu Kartoffeln	*Hörnchennudeln <sub>(Aa1,c)</sub> mit Tomatensoße <sub>(Aa1,g)</sub> (Napoli) und Weißkraut-Möhren-Rohkost <sub>(B,3,g)</sub>	Salat „Venezia“ (Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlwiebeln, Hähnchenbruststreifen, Americandressing <sub>(2,g)</sub> )
<b>mi</b> 23.09.	Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Soße <sub>(Aa1,fg)</sub> dazu junge Erbsen „natur“ und Petersilienkartoffeln	*Kartoffelsuppe mit Würsteinlage <sub>(2,3,4,8,i)</sub> und Dessert	Pizza „Vegetaria“ mit Champignons, Paprika und Mais überbacken <sub>(2,a,a1,a2,g)</sub>	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Apfel und Joghurt Dressing <sub>g</sub> )
<b>do</b> 24.09.	Hefeklößchen <sub>(Aa1,c)</sub> mit heißer Kirschoße <sub>(B,3,a,a1,a2,a3,a4,fg)</sub> (Schule 3, Kita 2)	Königsberger Klopse <sub>(B,Ca,a1,g)</sub> mit Kapernsoße <sub>(Aa1,g)</sub> und Kartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost <sub>(Schule 2, Kita 1)</sub>	*Gemüsebällchen <sub>(Aa1,ij)</sub> mit Sahnesoße <sub>(fg)</sub> dazu Bio-Reis	„Mexikanischer Salat“ (Blattsalat, Mais, Paprika, Kidney-Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing <sub>g</sub> )
<b>fr</b> 25.09.	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch <sub>(B,8,a,a1)</sub> dazu Dessert	*Seelachs im Backteig <sub>(Aa1,d)</sub> mit Zitronensoße <sub>(Aa1,c,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(B,3,g)</sub> dazu Rote-Bete-Salat <sub>(B,3,g)</sub>	Gemüse-Nudelpfanne (mit Erbsen, Bohnen, Karotten) und pikante Soße	„Chopskasalat“ (Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Dressing <sub>g</sub> )
<b>mo</b> 28.09.	Quarkkeulchen <sub>(Aa1,g)</sub> mit Apfelsmus <sub>2</sub> dazu Vorsuppe <sub>(Aa1,fg)</sub> (Schule 2, Kita 1,5)	*Gemüsehackbraten <sub>(B)</sub> mit Mischgemüse <sub>(Aa1,fg)</sub> dazu Soße <sub>(Aa1,g)</sub> und Kartoffeln	Balkan-Nudelpfanne <sub>(Aa1)</sub> mit pikanter Tomatensoße <sub>(Aa1)</sub>	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing <sub>(2,4,8,g)</sub> )
<b>di</b> 29.09.	*Reissuppe mit Fleischklößchen <sub>(B,Ca,a1,c,fg)</sub> und Gemüse dazu Vollkornbrot <sub>(Aa1,a2,k)</sub> und Nachtisch	Panierte Jagdwurstscheibe <sub>(2,4,8,a,a1,c,gh)</sub> mit Nudeln <sub>(Aa1,c,fg)</sub> und Tomatensoße <sub>(B,a,a1,g)</sub>	Brokkoli-Knusper-Nuggets <sub>(Aa1,a2,c,fg,gh)</sub> mit Kräutersoße <sub>(Aa1,fg)</sub> und Kartoffelpüree <sub>(B,3,g)</sub>	Salat „Büsum“ (gem. Salat mit Shrimps, Mandarinen und Americandressing <sub>(Aa1,g)</sub> )
<b>mi</b> 30.09.	*Hähnchengockelchen <sub>(Aa1)</sub> mit Soße <sub>(Aa1,c,fg)</sub> dazu Kohlrabi-gemüse <sub>(Aa1,c,fg)</sub> und Salzkartoffeln	Schweinegulasch „Ungarische Art“ <sub>(B,a,a1)</sub> mit Makkaroni <sub>(Aa1,c,fg,km)</sub> dazu Obst	Blumenkohlgemüse in Sauce Hollandaise <sub>(Aa1,c,fg)</sub> mit Salzkartoffeln dazu Obst	Salat „Südsee“ (Eisbergsalat, Chicoree, Ananas, Kiwi, Mandarinen, Kokosraspeln mit Streuzucker und Joghurt Dressing <sub>g</sub> )

**Das Team der Burgenlandküche wünscht allen Schülern einen guten Start ins neue Schuljahr.**

**Aktuelle Ferientermine**

	Sachsen-Anhalt	Thüringen
Herbstferien	19.10. – 24.10.2020	17.10. – 30.10.2020
Weihnachtsferien	21.12. – 05.01.2021	23.12. – 02.12.2021
Winterferien	08.02. – 13.02.2021	08.02. – 13.02.2021
Ostern/Frühjahr	29.03. – 03.04.2021	29.03. – 10.04.2021






01.09. – 04.09.2020					
KW 36	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
07.09. – 11.09.2020					
KW 37	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
14.09. – 18.09.2020					
KW 38	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
21.09. – 25.09.2020					
KW 39	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—
28.09. – 30.09.2020					
KW 40	A	B	Veg.	Sal.	Kalt
Mo	—	—	—	—	—
Di	—	—	—	—	—
Mi	—	—	—	—	—
Do	—	—	—	—	—
Fr	—	—	—	—	—

X Abgabetermin bitte bis: 15.07.2020

Unterschrift: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Klasse: \_\_\_\_\_ Einrichtung / Hort: \_\_\_\_\_

KD.-Nr.: \_\_\_\_\_

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:  
 Wo  drauf steht, ist auch  drin!  
 Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.

## Unsere Kaltgerichte (nur für Schulen)

### Kontakt

Neue Werkstraße · 06712 Zeitz  
 Telefon **0 34 41 / 21 35 40**  
**0 34 41 / 30 02 17**  
 Bestell-Fax **0 34 41 / 21 35 43**  
 E-Mail: [bestellung@burgenlandkueche.de](mailto:bestellung@burgenlandkueche.de)




# Kinder Menüplan



**01. SEPTEMBER BIS  
30. SEPTEMBER 2020**

### Unser Beitrag zu einer gesunden Ernährung

Mit einem schmackhaften, qualitativ hochwertigen Essen möchten wir mit der Schul- und Kinderverpflegung unseren Beitrag zur Förderung der geistigen und körperlichen Entwicklung der Schüler und Kinder leisten.  
 Wir haben unsere Zulieferer verpflichtet, bei der Lebensmittelherstellung weitestgehend auf die Verwendung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen zu verzichten. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung noch in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und wurden herstellungsbedingt zugefügt.  
 Durch unsere Speisenplanung und Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. Dazu leistet das tägliche Mittagessen einen wesentlichen Beitrag. Wir haben auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine optimale Mittagsversorgung Ihres Kindes entspricht.

### Wir wünschen Ihren Kindern einen Guten Appetit.

- Zu- und Abbestellungen sind am Vortag bis 14:00 Uhr und im Ausnahmefall (Krankheit) bis 7:00 Uhr am Liefertag möglich. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, E-Mail, Fax und unseren Anrufbeantworter außerhalb unserer Geschäftszeiten zu nutzen. Bitte hinterlassen Sie dabei: Kundennummer, Name des Kindes, Einrichtung und Zeitraum.
- Bei Überweisung bitte immer Kunden- und Rechnungsnummer angeben.
- Stütungen für die Essenversorgung der Kinder können nur gewährt werden, wenn Sie uns einen Gutschein vom Jobcenter oder Sozialamt vorlegen.
- Reklamationen sind nur am Liefertag möglich.
- Bitte senden Sie den ausgefüllten Bestellschein bis zum angegebenen Termin an uns zurück.
- Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl im Internet auf unserer Homepage aufrufen, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.



\*Vorschlag Krippenmenüs

KW 36 01.09. – 04.09.2020		
Mo		
Di	Sülze mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing dazu Brötchen und Garnitur <sub>(2,4,a,a1,a3)</sub>	EG 595 kJ 142 kcal F 6,43 g GF 2,51 g KH 14,21 g Z 2,25 g EW 6,43 g SZ 1,36 g
Mi	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,a,a1,g,i,j)</sub>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Do	Hackfleischspieß mit Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(4,8,a,a1,c,g)</sub>	EG 712 kJ 170 kcal F 10,17 g GF 2,71 g KH 11,47 g Z 3,13 g EW 3,73 g SZ 1,15 g
Fr	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat dazu Garnitur <sub>(7,8,C,a,a1,c)</sub>	EG 123 kJ 6 g F 1,63 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,19 g

KW 37 07.09. – 11.09.2020		
Mo	Hähnchenschnitzel mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(a,a1,c,g,h,i,j)</sub>	EG 590 kJ 99 kcal F 2,55 g GF 0,2 g KH 12,21 g Z 3,63 g EW 4,64 g SZ 1,31 g
Di	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt) und Garnitur <sub>(4,8,a,a1,g,i,j)</sub>	EG 703 kJ 168 kcal F 11,22 g GF 1,89 g KH 11,91 g Z 3,16 g EW 4,25 g SZ 1,2 g
Mi	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sub>(c,g,i,j)</sub>	EG 608 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Do	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur <sub>(4,8,a,a1,g,i,j)</sub>	EG 569 kJ 136 kcal F 6,21 g GF 0,68 g KH 14,19 g Z 4,37 g EW 5,72 g SZ 1,22 g
Fr	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sub>(7,a,a1)</sub>	EG 507 kJ 121 kcal F 0,9 g GF 0,25 g KH 18,03 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,03 g

KW 38 14.09. – 18.09.2020		
Mo	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(b)</sub>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Di	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Ketchup und Senf <sub>(7,8,a,a1,i,j)</sub>	EG 276 kJ 66 kcal F 1,9 g GF 0,76 g KH 6,48 g Z 2,26 g EW 5,56 g SZ 0,8 g
Mi	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,a,a1,g,i,j)</sub>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Do	Gebratenes Schnitzel auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(b,a,a1)</sub>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Fr	Brathering mit Zwiebeln dazu Brot und Garnitur <sub>(1,7,a,a1,a2,d,i,j,k)</sub>	EG 624 kJ 149 kcal F 6,41 g GF 1,15 g KH 13,39 g Z 1,94 g EW 8,48 g SZ 0,9 g

KW 39 21.09. – 25.09.2020		
Mo	Wiener Würstchen mit Essig-/Öl-Kartoffelsalat <sub>(2,4,6,8,C,g,i,j)</sub>	EG 662 kJ 158 kcal F 11,14 g GF 3,1 g KH 10,73 g Z 3,11 g EW 3,12 g SZ 1,24 g
Di	Grießspeise dazu Beerengrütze <sub>(a,g,a1,a2,a3,a4)</sub>	EG 523 kJ 125 kcal F 3,17 g GF 1,99 g KH 20,71 g Z 14,1 g EW 3,08 g SZ 0,08 g
Mi	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken <sub>(7,a,a1)</sub>	EG 121 kcal 0,9 g F 0,25 g GF 18,03 g Z 1,71 g EW 9,69 g SZ 1,03 g
Do	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur <sub>(c,g,i,j)</sub>	EG 608 kJ 145 kcal F 11,73 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Fr	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing) und Garnitur <sub>(4,8,a,a1,g)</sub>	EG 536 kJ 128 kcal F 6,52 g GF 1,23 g KH 12,33 g Z 3,44 g EW 4,79 g SZ 1,12 g

KW 40 28.09. – 30.09.2020		
Mo	Chicken Nuggets süß sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur <sub>(4,7,a,a1,g,i,j)</sub>	EG 808 kJ 193 kcal F 1,43 g GF 0,2 g KH 40,39 g Z 6,58 g EW 3,7 g SZ 3,67 g
Di	Wiener Würstchen dazu Kartoffelsalat (mit Joghurt-Dressing) und Garnitur <sub>(2,4,6,8,C,g,i,j)</sub>	EG 650 kJ 155 kcal F 10,83 g GF 2,9 g KH 10,72 g Z 3,09 g EW 3,02 g SZ 1,2 g
Mi	2 Kasslerscheiben auf Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur <sub>(b)</sub>	EG 419 kJ 100 kcal F 4,84 g GF 1,04 g KH 8,78 g Z 3,23 g EW 4,7 g SZ 1,19 g
Do		
Fr		

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

Nährwertangaben pro 100 g / ml:  
 EG - Energiegehalt, F - Fett, GF - Gesättigte Fette,  
 KH - Kohlenhydrate, Z - Zucker, EW - Eiweiß, SZ - Salz

(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch;  
 (1) - mit Geschmacksverstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel;  
 (3) - mit Farbstoff; (4) - mit Konservierungsstoff;  
 (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

kennzeichnungspflichtige Allergene:  
 a) glutenh. Getreide; a1) Weizen; a2) Roggen; a3) Gerste;  
 a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;  
 f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie;  
 j) Senf; k) Sesamsamen; l) Schwefeldioxid und Sulfid 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

