

















14. Woche	Menü 1	Menü 2	Menü 3 <span style="float: right;">★</span>
<b>Empfehlungslinie Schul- und Kindertagesstättenversorgung</b>			

## Ostermontag

Dienstag, 3. April 2018  	Kcal 94,8. FE 3,4. Kh 10,6. BE 0,884. Ei 4,99. Na 585. GZ 5,2. Feg 1,52. R.S.c.d.i.1,1,1,2,1,3,3,6,7,8,8,2,8,3,9,10,11,13	frische grobe Bratwurst mit Kohlrabi in heller Soße dazu Kartoffeln dazu Salat  	Kcal 95,9. FE 3,79. Kh 11,5. BE 0,957. Ei 3,54. Na 425. GZ 5,87. Feg 1,84. S.c.d.i.1,1,1,7,9.		Gemüse - Chili con Carne mit Reis dazu Salat  Kcal 135,0. FE 4,02. Kh 21,5. BE 1,79. Ei 2,88. Na 629. GZ 5,46. Feg 1,56. V.h.1,1,9.	
Mittwoch, 4. April 2018  	Kcal 117. FE 4,9. Kh 12,5. BE 1,04. Ei 5,71. Na 0,138. GZ 3,23. Feg 1,92. F.3,4,7,9.	Puffertje mit Milch - Vanillebirne, dazu Obst  	Kcal 157. FE 4,36. Kh 24,6. BE 2,05. Ei 4,45. Na 38,9. GZ 10,8. Feg 1,78. V.1,1,3,7.		gestampfte Bohnen mit kleinen Rinderhacksteaks dazu Obst  Kcal 104,0. FE 5,32. Kh 9,84. BE 0,819. Ei 3,97. Na 438. GZ 3,83. Feg 2,17. R.c.d.i.1,1,7.	
Donnerstag, 5. April 2018  	Kcal 108. FE 4,03. Kh 10,8. BE 0,702. Ei 7,07. Na 0,305. GZ 3,59. Feg 1,62. R.a.b.c.,1,3,9,10.	gefüllte Tortelloni mit Tomatensoße dazu Salat  	Kcal 155,0. FE 3,34. Kh 25,0. BE 2,08. Ei 5,6. Na 252. GZ 9,13. Feg 1,83. V.1,1,3,7,9.		Bratfisch mit Kartoffelpüree dazu Salat  Kcal 108. FE 4,69. Kh 11,1. BE 0,97. Ei 4,73. Na 0,201. GZ 1,55. Feg 1,18. F.1,1,3,4,7.	
Freitag, 6. April 2018  	Kcal 121. FE 6,48. Kh 8,51. BE 0,706. Ei 6,95. Na 178. GZ 3,45. Feg 1,63. G.1,1,7,9.	Fischfrikadelle mit Gemüse - Reis und Remoulade, dazu Obst  	Kcal 129. FE 1,8. Kh 19,3. BE 0,966. Ei 8,44. Na 1570. GZ 2,66. Feg 0,662. F.1,1,3,7,9.		Spinat - Käse Taler mit Salzkartoffeln und Zwiebel - Sahnesoße dazu Obst  Kcal 129. FE 1,8. Kh 19,3. BE 0,966. Ei 8,44. Na 1570. GZ 2,66. Feg 0,662. F.1,1,3,7,9.	

V = vegetarisch	Nährwertangaben pro 100 Gramm		Zusatzstoffe		Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können			
R = Rindfleisch	Kcal = Menge an Kilokalorien	GZ = Zucker in Gramm	a. mit Farbstoff	1. Glutenhaltiges Getreidesowie daraus hergestellte Erz.	6. Sojabohnen oder daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
S = Schweinefleisch	BE = Menge an Broteinheiten	Ei = Eiweiß in Gramm	b. mit Konservierungsstoff	1.1 Weizen	1.4 Hafer	7. Milch oder daraus gewonnene Erzeugnisse incl. Laktose		
R,S = Rind und Schweinefleisch	FE = Fett in mg	Na = Salz in mg	c. mit Antioxidationsmittel	1.2 Roggen	1.5 Dinkel	8. Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse		
G = Geflügel	Feg = gesättigte Fettsäuren mg		d. mit Geschmacksverstärker	1.3 Gerste	1.6 Kamut	8.1 Mandeln	8.5 Pecannüsse	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
F = Fisch	Kh = Kohlenhydrate in Gramm	mg = Milligramm	e. geschwefelt	2. Krebstiere oder daraus hergestellte Erzeugnisse		8.2 Haselnüsse	8.6 Paranüsse	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
			f. geschwärzt	3. Eier oder daraus gewonnene Erzeugnisse		8.3 Wallnüsse	8.7 Pistazien	
			g. gewachst	4. Fische oder daraus gewonnene Erzeugnisse		8.4 Kaschunüsse	8.8 Macadamia/Queenland	Empfehlung einer ausgeglichenen Ernährung nach den D-A-CH Referenzwerten
			h. mit Süßungsmittel	5. Erdnüsse oder daraus gewonnene Erzeugnisse		9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		★
			i. mit Phosphat			Änderungen vorbehalten		