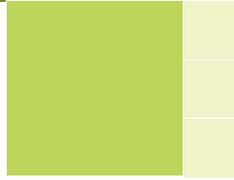


Menü 1

Montag 30.01.

Rigatoni Nudeln mit Sahnesoße und Parmesan

Dienstag 31.01.



Mittwoch 01.02.

Kartoffelauflauf mit Buntem Gemüse

Donnerstag 02.02.



Panierte Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) G, G1, Fi

Kräuterkartoffeln

Krautsalat*

Nährwertangaben pro Portion
1942,0kJ/464,0kcal, Fett 22,8g, gesättigte Fettsäuren 2,4g,
Kohlenhydrate 46,7g, Zucker 5,6g, Ballaststoffe 4,7g, Eiweiß
14,9g, Salz 3,85g, Natrium 1,54g



Freitag 03.02.



Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen G, G1, Ei

Nährwertangaben pro Portion
1050,0kJ/252,0kcal, Fett 8,8g, gesättigte Fettsäuren 3,8g,
Kohlenhydrate 30,8g, Zucker 10,8g, Ballaststoffe 3,5g, Eiweiß
10,2g, Salz 3,08g, Natrium 1,22g



Guten
Appetit!

Speiseplan 5. Woche 30.01. - 03.02.

Allergeninformationen

Menü 1

Mo Rigatoni Nudeln mit Sahnesoße und Parmesan
30.01.

Di
31.01.

Mi Kartoffelauflauf mit Buntem Gemüse
01.02.

Do 56489 Panierte Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
Enthält: **Gluten , Weizen , Fisch**
32811 Kräuterkartoffeln
Enthält:
EZ0136 Krautsalat
Enthält: *

Fr 23665 Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen
Enthält: **Gluten , Weizen , Eier**
03.02.