



montag 01.11.2021

dienstag 02.11.2021

mittwoch 03.11.2021

donnerstag 04.11.2021

freitag 05.11.2021

tages- menü 1		Knoblauchcremesuppe <b>GAL</b> MSC-Knusperfisch gebacken <b>AD</b> auf fruchtigem Herbstgemüse mit Petersilerdäpfel	Dinkelspiralen <b>A</b> mit Sauce Milanese mit Pute <b>AF</b> dazu Salat der Saison Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>	Rindsragout <b>AM</b> mit Serviettenknödel <b>GAC</b> und Blattsalat Monaco mit Sonnenblumenkernen Banane	Käsenockerlsuppe <b>GACL</b> Cremiger Milchreis mit Birne <b>G</b> mit Zimtucker und Milch <b>G</b>
		Ei = 18,5 / Ft = 18,6 / Kh = 58,1 / kCal = 480,4 / kj = 2010 / BE = 4,5	Ei = 20,5 / Ft = 10,1 / Kh = 81,1 / kCal = 510,1 / kj = 2134 / BE = 6,7	Ei = 22,0 / Ft = 17,1 / Kh = 55,4 / kCal = 464,6 / kj = 1944 / BE = 4,6	Ei = 13,2 / Ft = 14,8 / Kh = 73,4 / kCal = 484,7 / kj = 2028 / BE = 6,0
tages- menü 2 schweinefleischfrei		Champignonschnitzel vom Huhn <b>A</b> mit Erbsengemüse <b>M</b> mit Dinkelreis <b>A</b> Obst	Kürbiscresmesuppe <b>GAL</b> Flaumiger Kaiserschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Zwetschenröster und Milch <b>G</b>	Grießdukatsuppe <b>AC</b> Herzhaftes Erdäpfelgulasch <b>A</b> dazu Mischbrot <b>AF</b>	Putenkäsekrainer <b>G</b> mit Grillsauce dazu Rösterdäpfel <b>A</b> Birnenjoghurt <b>G</b>
		Ei = 34,0 / Ft = 12,5 / Kh = 60,0 / kCal = 495,4 / kj = 2073 / BE = 5,0	Ei = 18,4 / Ft = 16,2 / Kh = 85,5 / kCal = 571,1 / kj = 2390 / BE = 6,9	Ei = 9,2 / Ft = 5,6 / Kh = 57,6 / kCal = 323,4 / kj = 1353 / BE = 4,2	Ei = 21,9 / Ft = 19,2 / Kh = 40,8 / kCal = 432,2 / kj = 1809 / BE = 3,4
tagesmenü 3 vegetarisch		Tunesischer Gemüsetopf <b>FL</b> mit CousCous <b>A</b> Zwetschenkuchen <b>GAC</b>	Knuspernuggets Vegetarisch <b>A</b> mit Salzerdäpfel und Paprika-Rahmdip <b>G</b> Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>	Petersilcremesuppe <b>GAL</b> Grießschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Beerenröster und Milch <b>G</b>	Käsenockerlsuppe <b>GACL</b> Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit Kräutercreme <b>G</b> dazu Bummerlsalat
		Ei = 11,8 / Ft = 12,1 / Kh = 64,0 / kCal = 419,6 / kj = 1756 / BE = 5,3	Ei = 12,3 / Ft = 15,5 / Kh = 61,2 / kCal = 443,5 / kj = 1856 / BE = 5,0	Ei = 16,5 / Ft = 30,6 / Kh = 92,3 / kCal = 717,7 / kj = 3003 / BE = 7,6	Ei = 10,1 / Ft = 13,6 / Kh = 33,9 / kCal = 306,0 / kj = 1280 / BE = 2,7
tagesmenü 4		Nuss-Bandnudeln <b>AH</b> mit hausgemachtem Apfelmus	BBQ-Chickenkeule mit Erbsenreis Obst	MSC-Alaska Seelachs gebacken <b>AD</b> mit Kräuterdäpfel BIO- Banane	Herzhaftes Gemüsechili <b>A</b> dazu Dinkelbrot <b>ANP</b> Obst
		Ei = 10,7 / Ft = 11,0 / Kh = 88,6 / kCal = 502,5 / kj = 2102 / BE = 7,3	Ei = 55,4 / Ft = 33,3 / Kh = 50,8 / kCal = 727,7 / kj = 3045 / BE = 4,2	Ei = 25,7 / Ft = 13,6 / Kh = 89,4 / kCal = 596,0 / kj = 2494 / BE = 7,4	Ei = 13,4 / Ft = 4,6 / Kh = 51,2 / kCal = 305,9 / kj = 1280 / BE = 4,2
jause 1		Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Karotten	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Emmentaler <b>G</b> sowie Weintrauben	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Paprika Tricolor	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Thunfischaufstrich und Banane
		kcal = 229, E = 12g, F = 8g, KH = 28g, BE = 2,4	kcal = 677, E = 24g, F = 39g, KH = 38g, BE = 4,9	kcal = 305, E = 11g, F = 8g, KH = 46g, BE = 3,8	kcal = 473, E = 12g, F = 11g, KH = 48g, BE = 3,9
jause 2 vegetarisch		Haferflockenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Karotten	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch sowie Weintrauben	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Kräuteraufstrich <b>AGF</b> und Paprika Tricolor	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Banane
		kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 339, E = 9g, F = 12g, KH = 38g, BE = 3,2	kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 377, E = 8, F = 17g, KH = 48, BE = 3,9



montag 08.11.2021

dienstag 09.11.2021

mittwoch 10.11.2021

donnerstag 11.11.2021

freitag 12.11.2021

tagesmenü 1	Putenstreifen in Paprikarahmsauce <b>GAL</b> mit Reis dazu Eisbergsalat Schoko-Pudding <b>GF</b>	Nudelaufbau mit Rindfleisch <b>GAC</b> mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Grünem Salat mit Sonnenblumenkernen Obst der Saison	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Gratiniertes Fisch auf italienische Art <b>GD</b> mit Honig-Senf dip <b>GM</b> und Petersilerdäpfel	Brokkoli-Käsesuppe <b>G</b> Flaumige Marillenknödel <b>GAC</b> und Milch <b>G</b>	Geschnettes vom Schwein <b>L</b> dazu Sauerkraut <b>A</b> mit Salzerdäpfel Banane
	Ei = 28,7 / Ft = 11,4 / Kh = 77,7 / kCal = 536,6 / kj = 2245 / BE = 6,4	Ei = 24,1 / Ft = 23,1 / Kh = 44,9 / kCal = 507,5 / kj = 2123 / BE = 4,1	Ei = 22,4 / Ft = 12,1 / Kh = 32,0 / kCal = 335,3 / kj = 1403 / BE = 2,7	Ei = 24,7 / Ft = 24,7 / Kh = 63,3 / kCal = 588,5 / kj = 2462 / BE = 3,2	Ei = 20,7 / Ft = 4,0 / Kh = 57,9 / kCal = 364,5 / kj = 1525 / BE = 4,8
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Wurstthörnchen mit Putenschinken <b>AF</b> mit Pusztasalat Schoko-Pudding <b>GF</b>	Rindsuppe mit Frittaten <b>GACL</b> Flaumiger Topfenschmarrn <b>GAC</b> mit Pfirsichmus und Milch <b>G</b>	Puten-Cevapcici <b>GACM</b> mit Letschogemüse <b>A</b> und Reis Obst	Cremespinat <b>GA</b> mit Rösti-Erdäpfel <b>A</b> und ein gekochtes Ei <b>C</b> Vollkorn-Kürbiskuchen <b>GAHC</b>	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Thunfischspiralen "Feinschmecker" <b>AD</b> mit Grünem Salat mit Sonnenblumenkernen
	Ei = 16,2 / Ft = 14,5 / Kh = 59,7 / kCal = 440,9 / kj = 1845 / BE = 4,9	Ei = 23,2 / Ft = 27,6 / Kh = 62,7 / kCal = 590,9 / kj = 2473 / BE = 5,2	Ei = 25,7 / Ft = 11,8 / Kh = 68,4 / kCal = 324,5 / kj = 1358 / BE = 5,6	Ei = 14,9 / Ft = 23,8 / Kh = 56,4 / kCal = 505,2 / kj = 2114 / BE = 4,6	Ei = 15,8 / Ft = 18,4 / Kh = 43,4 / kCal = 426,1 / kj = 1783 / BE = 4,0
tagesmenü 3 vegetarisch	Canneloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> dazu Salat der Saison Obst der Saison	Gemüse Eintopf <b>GA</b> mit Kräuterdäpfel dazu Eisbergsalat Vollkorn-Marmorkuchen <b>GAC</b>	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Mascherlnudeln <b>A</b> mit Zucchini-Mais Sauce <b>GA</b> und Blattsalat Verde	Quinoa-Käse-Auflauf <b>GAC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing <b>GCM</b> Vanillejoghurt - BIO <b>G</b>	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> dazu Benco und Milch <b>G</b>
	Ei = 5,6 / Ft = 12,0 / Kh = 25,3 / kCal = 236,6 / kj = 990 / BE = 2,1	Ei = 8,7 / Ft = 13,8 / Kh = 47,1 / kCal = 355,8 / kj = 1489 / BE = 3,9	Ei = 10,8 / Ft = 10,5 / Kh = 61,1 / kCal = 388,9 / kj = 1627 / BE = 5,0	Ei = 21,3 / Ft = 28,7 / Kh = 44,1 / kCal = 526,7 / kj = 2204 / BE = 3,6	Ei = 15,6 / Ft = 18 / Kh = 59,0 / kCal = 466,1 / kj = 1950 / BE = 4,9
tagesmenü 4	Hausgemachte gefüllte Buchteln <b>GAC</b> mit Vanillesauce <b>GC</b> Obst	Karamalisierte Krautfleckerl <b>A</b> Vollkorn-Marmorkuchen <b>GAC</b>	Lauch-Käsespätzle <b>GAC</b> und Gurkerl Obst	Serbisches Bohnengulasch mit Putenextra <b>AL</b> dazu Meterbrot <b>AF</b> Obst	Pizza Margherita <b>GA</b> Banane
	Ei = 13,0 / Ft = 14,3 / Kh = 94,6 / kCal = 565,5 / kj = 2366 / BE = 7,8	Ei = 10,2 / Ft = 15,2 / Kh = 58,9 / kCal = 419,5 / kj = 1755 / BE = 4,9	Ei = 15,7 / Ft = 13,9 / Kh = 45,8 / kCal = 404,0 / kj = 1690 / BE = 4,4	Ei = 14,4 / Ft = 6,5 / Kh = 53,2 / kCal = 334,9 / kj = 1401 / BE = 4,4	Ei = 18,5 / Ft = 22,0 / Kh = 70,9 / kCal = 562,7 / kj = 2354 / BE = 5,9
jause 1	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Cockailtomaten	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Putenknacker und eine Birne	Mohnstriezel <b>AFN</b> mit Putensalami und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Thunfischaufrich <b>CDGM</b> und Weintrauben	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenleberkäse und Gurke
	kcal = 250, E = 11g, F = 8g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 229, E = 9g, F = 10g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 263, E = 12g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 461, E = 14g, F = 11g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 165, E = 7g, F = 3g, KH = 26g, BE = 2,2
jause 2 vegetarisch	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Cockailtomaten	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Gemüseaufstrich <b>CGMO</b> und eine Birne	Mohnstriezel <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer laktosefrei <b>G</b> und Weintrauben	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <b>GM</b> und Gurke
	kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8	kcal = 312, E = 7g, F = 8g, KH = 25g, BE = 2,1	kcal = 263, E = 8g, F = 11g, KH = 32, BE = 2,7	kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 3,7	kcal = 291, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2,1



montag 15.11.2021

dienstag 16.11.2021

mittwoch 17.11.2021

donnerstag 18.11.2021

freitag 19.11.2021

tages- menü 1	Gemüstrudel <b>GAC</b> mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Petersilerdäpfel Brombeeryoghurt <b>G</b>  Ei = 17,6 / Ft = 15,4 / Kh = 52,7 / kCal = 436,1 / kj = 1825 / BE = 5,2	Waldviertler Grießsuppe <b>GAL</b> Rahmsauce mit feinen Lachsstücken <b>GAD</b> mit Dinkelreis <b>A</b> dazu roter Rübensalat	Linsen-Lasagne <b>GAHC</b> dazu grüner Salat Vanille-Topfcreme <b>G</b>  Ei = 19,8 / Ft = 20,1 / Kh = 52,4 / kCal = 480,0 / kj = 2008 / BE = 4,3	Mediterrane Huhn-Nudelreissuppe <b>ACL</b> Apfelreisaufguss <b>GC</b> dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch <b>G</b>  Ei = 21,3 / Ft = 18,9 / Kh = 84,2 / kCal = 599,4 / kj = 2508 / BE = 7,0	Rindsbraten <b>ALM</b> mit Preiselbeeren und Dinkelspiralen <b>A</b> Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 49,6 / Ft = 16,9 / Kh = 82,9 / kCal = 693,2 / kj = 2900 / BE = 6,5
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Rindsuppe mit Tarhonya <b>AL</b> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> auf fruchtigem Herbstgemüse mit Salzerdäpfel dazu California Salat  Ei = 23,9 / Ft = 10,7 / Kh = 63,3 / kCal = 449,8 / kj = 1882 / BE = 5,1	Fleischknödel von der Pute <b>AC</b> mit Bratensaft <b>AL</b> dazu Bayrisches Kraut <b>A</b> Orangen-Topfcreme <b>G</b>  Ei = 22,8 / Ft = 13,3 / Kh = 62,4 / kCal = 466,7 / kj = 1953 / BE = 5,2	G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen <b>GA</b> mit Rösterdäpfel <b>A</b> und Putenfrankfurter dazu Salat der Saison Obst  Ei = 14,3 / Ft = 18,3 / Kh = 41,3 / kCal = 394,2 / kj = 1649 / BE = 3,4	Dinkelspiralen <b>A</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu grüner Salat Pfirsichjoghurt <b>G</b>  Ei = 15,4 / Ft = 9,5 / Kh = 76,6 / kCal = 465,2 / kj = 1947 / BE = 6,3	Parmesan-Erdäpfelsuppe <b>GFL</b> Süße Bröselnudeln <b>GAC</b> mit hausgemachtem Birnenmus und Milch <b>G</b>  Ei = 21,0 / Ft = 18,0 / Kh = 113,4 / kCal = 712,5 / kj = 2981 / BE = 9,4
tagesmenü 3 vegetarisch	Tortellini Spinat-Ricotta <b>GAC</b> mit Tomaten-Basilikumsauce <b>AL</b> und Blattsalat Verde Brombeeryoghurt <b>G</b>  Ei = 19,8 / Ft = 15,5 / Kh = 68,2 / kCal = 501,6 / kj = 2099 / BE = 4,4	Knuspernuggets Vegetarisch <b>A</b> mit Gemüsecurry <b>AF</b> und Paprikaerdäpfel Obst der Saison  Ei = 7,4 / Ft = 9,0 / Kh = 67,4 / kCal = 390,1 / kj = 1632 / BE = 5,5	Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> Grießschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Beerenröster und Milch <b>G</b>  Ei = 16,3 / Ft = 29,8 / Kh = 92,7 / kCal = 711,5 / kj = 2977 / BE = 7,7	Eiernockerl <b>AC</b> dazu roter Rübensalat Schoko-Brownie <b>AHC</b>  Ei = 20,0 / Ft = 26,4 / Kh = 70,6 / kCal = 609,2 / kj = 2549 / BE = 6,5	Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <b>A</b> mit Pusztasalat Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 6,5 / Ft = 11,7 / Kh = 43,9 / kCal = 312,3 / kj = 1307 / BE = 3,6
tagesmenü 4	Zürcher Putengeschnetzeltes <b>GAL</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> Obst  Ei = 26,8 / Ft = 14,0 / Kh = 70,9 / kCal = 528,6 / kj = 2212 / BE = 6,4	Cremiger Milchreis <b>G</b> mit Zimtucker Obst  Ei = 7,0 / Ft = 7,5 / Kh = 76,5 / kCal = 408,1 / kj = 1708 / BE = 6,3	Putenleberkäse und Erdäpfelpüree <b>G</b> Obst  Ei = 24,1 / Ft = 19,1 / Kh = 41,0 / kCal = 438,0 / kj = 1833 / BE = 3,4	Wiener Backhendl <b>ACF</b> dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat <b>GCM</b> Obst  Ei = 30,0 / Ft = 20,7 / Kh = 37,7 / kCal = 465,1 / kj = 1946 / BE = 3,0	Tomatensammelknödel Handgemacht <b>GAC</b> dazu Jägersauce mit Putenschinken <b>GF</b> Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 11,6 / Ft = 21,7 / Kh = 58,5 / kCal = 478,1 / kj = 2001 / BE = 3,5
jause 1	Vollkornbrot <b>AF</b> mit Putenschinken und Pläumen  kcal = 232, E = 11g, F = 6g KH = 34g, BE = 3	Kornspitz <b>AF</b> mit Putenleberkäse und eine Banane  kcal = 284, E = 9g, F = 4g, KH = 52g, BE = 4,1	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Gurke  kcal = 238, E = 12g, F = 8g, KH = 29g, BE = 2,4	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Karotten  kcal = 238, E = 6g, F = 15g, KH = 20g, BE = 1,6	Meterbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Apfel  kcal = 350, E = 11g, F = 11g, KH = 51g, BE = 4,2
jause 2 vegetarisch	Vollkornbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Pflaumen  kcal = 232, E = 11g, F = 22g, KH = 44, BE = 3,9	Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchini-aufstrich <b>CGM</b> und Banane  kcal = 297, E = 6g, F = 7g, KH = 51g, BE = 4,2	Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Gouda <b>G</b> und Butter <b>G</b> und Gurke  kcal = 418, E = 17g, F = 26g, KH = 29g, BE = 2,5	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Karotten  kcal = 233, E = 10g, F = 12g, KH = 20g, BE = 1,7	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkass <b>G</b> und Apfel  kcal = 275, E = 8g, F = 4g, KH = 52, BE = 4,3



montag 22.11.2021

dienstag 23.11.2021

mittwoch 24.11.2021

donnerstag 25.11.2021

freitag 26.11.2021

tages- menü 1	Spaghetti <b>A</b> mit Sauce Bolognese vom Rind <b>A</b> und Parmesan <b>G</b> dazu Bummerlsalat Apfeljoghurt <b>G</b>  Ei = 22,4 / Ft = 16,7 / Kh = 87,9 / kCal = 601,0 / kj = 2515 / BE = 7,3	Specklinsen vom Schwein <b>ADM</b> mit Schnittlaucherdäpfel Vollkorn-Topfenkuchen <b>GAC</b>  Ei = 16,2 / Ft = 14,8 / Kh = 59,2 / kCal = 446,2 / kj = 1867 / BE = 4,9	Buchstabensuppe - BIO <b>AL</b> Thunfischauflauf <b>GACDL</b> mit Paradeissauce <b>AL</b> dazu grüner Salat  Ei = 16,8 / Ft = 20,3 / Kh = 50,3 / kCal = 454,1 / kj = 1900 / BE = 4,1	Herzhaftes Gemüschili <b>A</b> mit Dinkelreis <b>A</b> Obst  Ei = 17,4 / Ft = 5,4 / Kh = 63,9 / kCal = 380,5 / kj = 1592 / BE = 5,3	Lauchcremesuppe <b>GAL</b> Flaumige Topfenockerl <b>GAC</b> dazu Himbeersauce und Milch <b>G</b>  Ei = 20,6 / Ft = 20,1 / Kh = 61,0 / kCal = 513,9 / kj = 2150 / BE = 5,4
	G'schmackige Rahmfisolen <b>GA</b> mit Salzerdäpfel dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Apfeljoghurt <b>G</b>  Ei = 13,3 / Ft = 19,4 / Kh = 43,9 / kCal = 410,3 / kj = 1717 / BE = 3,6	Erdäpfelsuppe <b>GL</b> Germknödel mit Nougat <b>GAC</b> und Mohnzucker dazu Milch <b>G</b>  Ei = 14,0 / Ft = 23,9 / Kh = 65,1 / kCal = 537,1 / kj = 2248 / BE = 5,4	Bandnudeln <b>A</b> mit Broccoli-Schinkensauce <b>GAF</b> dazu grüner Salat Pfirsichkompott  Ei = 17,2 / Ft = 12,3 / Kh = 74,4 / kCal = 483,6 / kj = 2024 / BE = 6,1	Nudelsuppe <b>AL</b> MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade <b>ADO</b> mit Tomatenreis dazu Salat der Saison  Ei = 21,2 / Ft = 7,9 / Kh = 76,7 / kCal = 467,0 / kj = 1954 / BE = 6,3	Putenbraten mit Blaukraut <b>A</b> und Serviettenknödel <b>GAC</b> Honigjoghurt mit Melone <b>G</b>  Ei = 33,9 / Ft = 13,6 / Kh = 43,5 / kCal = 432,2 / kj = 1808 / BE = 3,6
tagesmenü 3 vegetarisch	Sternchensuppe <b>AL</b> Topfen-Auflauf mit Mandarinen <b>GAC</b> dazu Marillenmus und Milch <b>G</b>  Ei = 21,7 / Ft = 38,5 / Kh = 55,5 / kCal = 659,7 / kj = 2760 / BE = 4,6	Karamelierte Krautfleckerl <b>A</b> dazu Salatmix mit Karottenstreifen Beerenjoghurt <b>G</b>  Ei = 11,3 / Ft = 14,0 / Kh = 57,7 / kCal = 408,0 / kj = 1707 / BE = 4,8	Buchstabensuppe <b>AL</b> Canneloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu Salat der Saison  Ei = 8,8 / Ft = 13,1 / Kh = 32,0 / kCal = 286,7 / kj = 1200 / BE = 2,6	Geröstete Knödel mit Ei <b>GAC</b> dazu roter Rübensalat Obst  Ei = 15,0 / Ft = 16,7 / Kh = 44,3 / kCal = 391,6 / kj = 1639 / BE = 3,7	Erdäpfelgulasch <b>A</b> mit Karottenbrot <b>AF</b> Honigjoghurt mit Melone <b>G</b>  Ei = 10,7 / Ft = 9,8 / Kh = 51,1 / kCal = 343,4 / kj = 1437 / BE = 4,2
tagesmenü 4	MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Petersilerdäpfel Obst  Ei = 20,3 / Ft = 5,4 / Kh = 52,9 / kCal = 344,0 / kj = 1439 / BE = 4,3	Kalbsbutterschnitzel <b>ACL</b> mit Erdäpfelpüree <b>G</b> Obst  Ei = 21,1 / Ft = 22,8 / Kh = 43,0 / kCal = 469,7 / kj = 1965 / BE = 3,5	Hühnerbrust vom Wok <b>AFR</b> dazu Reis gebraten mit Ei <b>ACF</b> Obst  Ei = 18,4 / Ft = 4,7 / Kh = 58,6 / kCal = 356,2 / kj = 1490 / BE = 4,8	Flaumiger Kaiserschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Birnenmus Obst  Ei = 11,6 / Ft = 3,3 / Kh = 81,9 / kCal = 408,6 / kj = 1710 / BE = 6,8	Gemüsepizza <b>GA</b> Obst  Ei = 16,7 / Ft = 19,0 / Kh = 58,8 / kCal = 478,0 / kj = 2000 / BE = 4,9
jause 1	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Putenschinken und ein Apfel  kcal = 194, E = 10g, F = 1g, KH = 35g, BE = 2,9	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Banane  kcal = 291, E = 9g, F = 5g, KH = 51g, BE = 4,2	Grahamweckerl <b>A</b> mit Putensalami und Gurke  kcal = 287, E = 12g, F = 19g, KH = 17g, BE = 1,4	Roggenbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und eine Clementine  kcal = 386, E = 7g, F = 13g, KH = 58g, BE = 4,8	Mischbrot <b>AF</b> mit Putenkrakauer und Cocktailtomaten  kcal = 207, E = 9g, F = 4g, KH = 32g, BE = 2,7
jause 2 vegetarisch	Ur-Spitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Gervais <b>G</b> und Apfel  kcal = 215, E = 6g, F = 4g, KH = 38g, BE = 3,2	Meterbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch und eine Banane  kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	Grahamweckerl <b>A</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei und eine Gurke  kcal = 409, E = 13g, F = 32g, KH = 17g, BE = 1,4	Roggenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und eine Clementine  kcal = 359, E = 10g, F = 9g, KH = 58g, BE = 5,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter und Edamer laktosefrei <b>G</b> und Cocktailtomaten  kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7



montag 29.11.2021

dienstag 30.11.2021

mittwoch 01.12.2021

donnerstag 02.12.2021

freitag 03.12.2021

tagesmenü 1	Bohnengulasch mit Putenfrankfurter <b>GA</b> mit Kornbrot <b>AF</b> Nougatpudding <b>GH</b>	Brokkoli-Käsesuppe <b>G</b> Thunfischspiralen "Feinschmecker" <b>AD</b> dazu Paradeissauce <b>AL</b> dazu Salat der Saison	Winterlicher Ofenerdäpfel mit Sauce Milanese mit Pute <b>AF</b> dazu Salat der Saison mit Kürbiskerne Lebkuchen <b>GAC</b>	Rindgulasch <b>AL</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> Obst	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> dazu Benco
	Ei = 18,7 / Ft = 13,6 / Kh = 52,0 / kCal = 410,9 / kj = 1719 / BE = 4,4	Ei = 17,4 / Ft = 21,6 / Kh = 53,8 / kCal = 484,3 / kj = 2026 / BE = 4,4	Ei = 15,8 / Ft = 13,5 / Kh = 64,8 / kCal = 452,4 / kj = 1893 / BE = 5,4	Ei = 25,0 / Ft = 14,2 / Kh = 68,3 / kCal = 511,6 / kj = 2141 / BE = 6,2	Ei = 10,5 / Ft = 12,6 / Kh = 52,0 / kCal = 368,6 / kj = 1543 / BE = 4,3
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Spinat-Ravioli <b>GAC</b> mit Kürbissauce <b>GA</b> dazu Salat der Saison Vollkorn-Mandarin-Topfenkuchen <b>GAC</b>	Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit Gemüse in Rahmsauce <b>GA</b> dazu Blattsalat mit Mais Obst	Knoblauchcremesuppe <b>GAL</b> Gebratene, süße Schupfnudeln <b>GAC</b> mit Bratpfelmus und Milch <b>G</b>	Spinatnockerlsuppe <b>ACL</b> MSC-Tomaten-Knusperrfisch <b>AD</b> mit Petersilerdäpfel dazu Salat der Saison	Paprikahendler <b>GAL</b> mit Rahm-Dip <b>GA</b> und Dinkelspiralen <b>A</b> dazu California Salat Mandarine
	Ei = 14,2 / Ft = 18,9 / Kh = 66,2 / kCal = 500,3 / kj = 2093 / BE = 5,5	Ei = 7,6 / Ft = 12,2 / Kh = 45,6 / kCal = 330,0 / kj = 1381 / BE = 3,8	Ei = 14,7 / Ft = 16,1 / Kh = 81,2 / kCal = 540,3 / kj = 2261 / BE = 6,5	Ei = 21,8 / Ft = 19,6 / Kh = 51,0 / kCal = 476,2 / kj = 1993 / BE = 4,1	Ei = 30,3 / Ft = 20,5 / Kh = 61,8 / kCal = 565,8 / kj = 2368 / BE = 4,7
tagesmenü 3 vegetarisch	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Apfelstrudel <b>A</b> mit Vanillesauce <b>GC</b> und Milch <b>G</b>	Krautfleisch vegetarisch <b>GF</b> mit Salzerdäpfel Fruchtjoghurt <b>G</b>	Gemüse-Perlweizen <b>GA</b> mit Ratatouillegemüse <b>A</b> dazu Salatmix mit roten Rüben Obst	Spinatnockerlsuppe <b>ACL</b> Grenadiermarsch vegetarisch <b>AC</b> mit Pusztasalat	Hirse- Gemüseauflauf <b>GC</b> und Tomaten-Dipsauce dazu grüner Salat Nikolo, Mandarine <b>G</b>
	Ei = 10,3 / Ft = 14,3 / Kh = 30,6 / kCal = 372,1 / kj = 1557 / BE = 5,4	Ei = 11,3 / Ft = 9,7 / Kh = 44,9 / kCal = 325,1 / kj = 1360 / BE = 3,7	Ei = 6,1 / Ft = 9,8 / Kh = 33,6 / kCal = 252,2 / kj = 1055 / BE = 2,7	Ei = 9,5 / Ft = 11,0 / Kh = 45,1 / kCal = 326,1 / kj = 1365 / BE = 3,7	Ei = 11,5 / Ft = 18,5 / Kh = 50,3 / kCal = 419,7 / kj = 1756 / BE = 4,1
tagesmenü 4	Gebackene Hühnerbrust <b>ACF</b> mit Erdäpfelsalat Obst	Zwetschenknödel <b>GAC</b> Obst	Fleischhörnchen vom Rind <b>A</b> mit Gurkerl Lebkuchen <b>GAC</b>	Gemüselasagne <b>GACL</b> Obst	Linsentopf mit Putenschinken <b>ADFM</b> und Serviettenknödel <b>GAC</b> Mandarine
	Ei = 20,7 / Ft = 16,1 / Kh = 53,6 / kCal = 448,1 / kj = 1875 / BE = 4,4	Ei = 11,3 / Ft = 7,5 / Kh = 98,4 / kCal = 517,6 / kj = 2166 / BE = 6,3	Ei = 19,7 / Ft = 13,0 / Kh = 63,0 / kCal = 480,8 / kj = 2012 / BE = 5,2	Ei = 12,4 / Ft = 17,7 / Kh = 56,4 / kCal = 441,4 / kj = 1847 / BE = 4,7	Ei = 15,6 / Ft = 7,6 / Kh = 42,2 / kCal = 303,1 / kj = 1269 / BE = 3,5
jause 1	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Puten Kabanossi und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Putenleberkäse und Kohlrabischeiben	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Weintrauben	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit hausgemachtem Thunfischaufrich <b>CDGM</b> und eine Banane	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Cocktailtomaten
	kcal = 317, E = 16g, F = 14g, KH = 31g, BE = 2,6	kcal = 210, E = 10g, F = 4g, KH = 34g, BE = 2,8	kcal = 252, E = 8g, F = 5g, KH = 42g, BE = 3,5	kcal = 282, E = 9g, F = 7g, KH = 46g, BE = 3,8	kcal = 291, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,2
jause 2 vegetarisch	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Liptauer <b>GM</b> und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> dazu Kohlrabischeiben	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Weintrauben	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und eine Banane	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Gervais <b>G</b> und Cocktailtomaten
	kcal = 345, E = 9g, F = 10g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 300, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 259, E = 12g, F = 11g, KH = 28, BE = 2,4



montag 06.12.2021

dienstag 07.12.2021

mittwoch 08.12.2021

donnerstag 09.12.2021

freitag 10.12.2021

tagesmenü 1	Erdäpfel-Kürbisgulasch mit Putenschinkenwürfeln <b>A</b> dazu Vollkornbrot <b>AFN</b> Obst der Saison	Kräutertropfteigsuppe <b>GACL</b> Scheiterhaufen mit Apfel <b>GAC</b> mit Fruchtsauce und Milch <b>G</b>		Gnocchi mit Tomaten und Rucola <b>A</b> an Pestosauce <b>GAH</b> dazu Salatmix mit Karottenstreifen Lebkuchenpudding <b>G</b>	Rindsuppe mit Tarhonya <b>AL</b> Pizza "al Tonno" <b>GAD</b> dazu grüner Salat Sonnenblumenkerne
	Ei = 13,1 / Ft = 3,2 / Kh = 50,8 / kCal = 290,8 / kj = 1217 / BE = 3,9	Ei = 18,2 / Ft = 18,0 / Kh = 90,0 / kCal = 600,8 / kj = 2514 / BE = 7,2		Ei = 12,9 / Ft = 15,5 / Kh = 82,6 / kCal = 529,2 / kj = 2214 / BE = 7,1	Ei = 25,5 / Ft = 31,2 / Kh = 51,7 / kCal = 611,6 / kj = 2559 / BE = 4,7
tagesmenü 2 schweinefleischfrei	Vegetarischer Linsentopf <b>AM</b> mit Salzerdäpfel dazu grüner Salat Apfel-Zimtjoghurt <b>G</b>	Kräutertropfteigsuppe <b>GACL</b> Chili Con Carne vom Rind <b>A</b> dazu Mischbrot <b>AF</b>		Parmesan-Erdäpfelsuppe <b>GFL</b> Pancake <b>GAC</b> dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch <b>G</b>	Putenreisfleisch dazu Eisbergsalat Vollkorn-Topfenkuchen <b>GAC</b>
	Ei = 13,4 / Ft = 10,9 / Kh = 50,5 / kCal = 366,7 / kj = 1534 / BE = 4,2	Ei = 24,1 / Ft = 11,1 / Kh = 47,3 / kCal = 389,9 / kj = 1631 / BE = 3,9		Ei = 20,3 / Ft = 22,3 / Kh = 85,4 / kCal = 629,7 / kj = 2635 / BE = 7,1	Ei = 23,9 / Ft = 11,9 / Kh = 47,5 / kCal = 397,8 / kj = 1665 / BE = 3,9
tagesmenü 3 vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei <b>GAC</b> dazu roter Rübensalat Apfel-Zimtjoghurt <b>G</b>	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse <b>ACFN</b> dazu Salat der Saison Honig-Topfencreme mit Früchten <b>G</b>		Cremespinat <b>GA</b> dazu Rösterdäpfel <b>A</b> und ein gekochtes Ei <b>C</b> Obst	Gemüsesuppe mit Tarhonya <b>AL</b> Süße Bröselnuden <b>GAC</b> mit Pfirsichkompott und Milch <b>G</b>
	Ei = 17,0 / Ft = 21,6 / Kh = 42,6 / kCal = 437,5 / kj = 1831 / BE = 3,5	Ei = 13,0 / Ft = 14,8 / Kh = 50,6 / kCal = 393,2 / kj = 1646 / BE = 4,2		Ei = 10,9 / Ft = 12,7 / Kh = 41,6 / kCal = 330,9 / kj = 1385 / BE = 3,4	Ei = 17,0 / Ft = 11,4 / Kh = 118,8 / kCal = 661,7 / kj = 2769 / BE = 9,9
tagesmenü 4	Popeye-Spinatplätzchen <b>GAC</b> mit Salzerdäpfel Obst	Cordonbleu vom Huhn <b>GAC</b> dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat <b>GCM</b> Obst		Kalbsgulasch <b>A</b> dazu Vollkornhörnchen <b>A</b> Obst	Makkaroni & Cheese <b>GALM</b> BIO- Banane
	Ei = 10,6 / Ft = 6,7 / Kh = 71,2 / kCal = 396,5 / kj = 1659 / BE = 5,9	Ei = 19,7 / Ft = 14,9 / Kh = 37,9 / kCal = 371,5 / kj = 1555 / BE = 3,1		Ei = 23,5 / Ft = 4,9 / Kh = 48,8 / kCal = 339,9 / kj = 1422 / BE = 4,0	Ei = 9,6 / Ft = 8,9 / Kh = 58,5 / kCal = 360,3 / kj = 1508 / BE = 4,8
jause 1	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Banane	Ur-Spitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <b>GM</b> und Gurke		Mischbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Karotten	Semmel <b>A</b> mit hausgemachtem Thunfischaufrisch <b>CDGM</b> sowie eine Clementine
	kcal = 291, E = 8g, F = 5g, KH = 38g, BE = 4,2	kcal = 290, E = 6g, F = 8g, KH = 23g, BE = 1,9		kcal = 285, E = 12g, F = 12g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 378, E = 8g, F = 8g, KH = 35g, BE = 2,9
jause 2 vegetarisch	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Banane	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Tilsiter laktosefrei <b>G</b> und Gurke		Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei dazu Karotten	Semmel <b>A</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> Schnittlauch sowie eine Clementine
	kcal = 311, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3,1	kcal = 339, E = 13g, F = 22g, KH = 22g, BE = 1,8		kcal = 407, E = 14g, F = 25g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 283, E = 4g, F = 14g, KH = 35, BE = 2,9



montag 13.12.2021

dienstag 14.12.2021

mittwoch 15.12.2021

donnerstag 16.12.2021

freitag 17.12.2021

tages- menü 1	Gebratene Hühnerbrust <b>GA</b> an Letschogemüse <b>A</b> mit Dinkelreis <b>A</b> Beerenjoghurt <b>G</b>	Griechisches Gyrosteller mit Reis dazu Tzatziki <b>GCM</b> Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>	MSC-Knusperfisch gebacken <b>AD</b> mit Erdäpfeln dazu Karotten-Mais-Salat Fruchtjoghurt <b>G</b>	Leberknödelsuppe vom Rind <b>AL</b> Zwetschkenknödel <b>GAC</b> und Milch <b>G</b>	Schweinsragout <b>GAL</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> dazu Bummerlsalat Obst der Saison
	Ei = 30,7 / Ft = 17,2 / Kh = 55,2 / kCal = 505,8 / kj = 2117 / BE = 4,5	Ei = 40,5 / Ft = 28,2 / Kh = 70,0 / kCal = 774,4 / kj = 3240 / BE = 5,8	Ei = 20,1 / Ft = 18,4 / Kh = 66,3 / kCal = 519,8 / kj = 2175 / BE = 5,4	Ei = 20,4 / Ft = 15,4 / Kh = 99,8 / kCal = 629,4 / kj = 2634 / BE = 6,4	Ei = 22,0 / Ft = 15,1 / Kh = 66,5 / kCal = 500,3 / kj = 2093 / BE = 6,0
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Überbackene Putenschinkenfilet <b>GACF</b> und Tomaten-Dipsauce dazu roter Rübensalat Beerenjoghurt <b>G</b>	Linsensuppe mit Ingwer <b>L</b> Gebratene süße Schupfnudeln <b>GAC</b> mit Marillenröster und Milch <b>G</b>	Gemüse aus dem Wok <b>FL</b> dazu Reis gebraten mit Ei <b>ACF</b> und Chinakohlsalat Obst	Gefüllter Paprika "Ungarische Art" vom Rind <b>GC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> und Salzerdäpfel Vollkorn-Gewürzkuchen <b>GAC</b>	Petersilcremesuppe <b>GAL</b> Gratinierter Fisch auf italienische Art <b>GD</b> mit Reis und Orientalischer Salat
	Ei = 21,2 / Ft = 24,0 / Kh = 58,9 / kCal = 543,2 / kj = 2273 / BE = 4,9	Ei = 15,6 / Ft = 12,4 / Kh = 77,6 / kCal = 497,3 / kj = 2081 / BE = 6,4	Ei = 8,0 / Ft = 11,1 / Kh = 62,3 / kCal = 387,8 / kj = 1623 / BE = 5,1	Ei = 17,2 / Ft = 16,7 / Kh = 60,6 / kCal = 469,1 / kj = 1963 / BE = 5,0	Ei = 22,5 / Ft = 14,5 / Kh = 62,2 / kCal = 476,4 / kj = 1994 / BE = 5,2
tagesmenü 3 vegetarisch	Penne <b>AC</b> mit Gemüsesauce <b>GAL</b> und Blattsalat Verde Obst	Mais-Paprikalaibchen <b>GAC</b> dazu Kräuter-Joghurt dip <b>GA</b> und Salzerdäpfel Birnenkuchen <b>GAHC</b>	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Canneloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen	Couscous mit Karfiol und Tofu <b>AFF</b> dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing <b>GCM</b> Obst der Saison	Petersilcremesuppe <b>GAL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> mit Zimtucker und Milch <b>G</b>
	Ei = 10,7 / Ft = 4,0 / Kh = 80,3 / kCal = 408,9 / kj = 1711 / BE = 6,6	Ei = 17,1 / Ft = 30,4 / Kh = 65,6 / kCal = 618,3 / kj = 2587 / BE = 5,4	Ei = 11,8 / Ft = 23,0 / Kh = 19,8 / kCal = 337,1 / kj = 1410 / BE = 1,6	Ei = 10,9 / Ft = 13,6 / Kh = 52,5 / kCal = 383,1 / kj = 1603 / BE = 4,3	Ei = 15,2 / Ft = 17,8 / Kh = 66,4 / kCal = 492,4 / kj = 2061 / BE = 5,5
tagesmenü 4	Topfenschmarrn <b>GAC</b> mit Pfirsichmus Obst	Erdäpfel-Karfiolaufbau <b>GAC</b> Birnenkuchen <b>GAHC</b>	Grenadiermarsch mit Pute <b>AF</b> und Gurkerl	Serbisches Bohnengulasch <b>A</b> mit Kornbrot <b>AF</b> Obst	Pizza Margherita <b>GA</b> Obst
	Ei = 15,9 / Ft = 18,9 / Kh = 60,5 / kCal = 475,5 / kj = 1990 / BE = 5,0	Ei = 11,8 / Ft = 20,5 / Kh = 38,7 / kCal = 391,7 / kj = 1639 / BE = 3,1	Ei = 11,2 / Ft = 4,6 / Kh = 38,8 / kCal = 274,0 / kj = 1147 / BE = 3,2	Ei = 11,8 / Ft = 3,9 / Kh = 44,9 / kCal = 266,5 / kj = 1115 / BE = 3,7	Ei = 17,1 / Ft = 21,8 / Kh = 53,8 / kCal = 483,2 / kj = 2022 / BE = 4,4
jause 1	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Putenleberkäse und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Streich Gouda <b>G</b> und Gurke	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Putenschinken- aufstrich <b>CM</b> und eine Birne	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkas <b>G</b> und Banane	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenextra und Weintrauben
	kcal = 205, E = 8g, F = 4g, KH = 34g, BE = 2,8	kcal = 263, E = 12g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 252, E = 8g, F = 11g, KH = 29g, BE = 2,4	kcal = 299, E = 10g, F = 6g, KH = 50g, BE = 4,2	kcal = 280, E = 11g, F = 9g, KH = 37g, BE = 3
jause 2 vegetarisch	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchini-aufstrich <b>G</b> und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Gurke	Mohnstriezel <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und eine Birne	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Schnittlauch und Banane	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit hausgemachtem Ei-aufstrich <b>CM</b> und Weintrauben
	kcal = 205, E = 5g, F = 5g, KH = 34g, BE = 2,8	kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	kcal = 395, E = 8g, F = 19g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 306, E = 10g, F = 13g, KH = 37g, BE = 3



montag 20.12.2021

dienstag 21.12.2021

mittwoch 22.12.2021

donnerstag 23.12.2021

freitag 24.12.2021

tages- menü 1	Makkaroni & Cheese <b>GALM</b> dazu roter Rübensalat Erdbeerrjoghurt <b>G</b>  Ei = 11,6 / Ft = 14,0 / Kh = 46,4 / kCal = 364,4 / kj = 1525 / BE = 3,8	Buchstabensuppe <b>AL</b> Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit Apfel-Lauchdip <b>G</b> dazu Mais-Paprikasalat  Ei = 10,7 / Ft = 12,2 / Kh = 47,0 / kCal = 349,1 / kj = 1461 / BE = 3,9	Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Dinkelreis <b>A</b> und Orientalischer Salat  Ei = 27,3 / Ft = 14,3 / Kh = 59,9 / kCal = 479,1 / kj = 2005 / BE = 4,9	Grießdukatenuppe <b>AC</b> Joghurtpalatschinken <b>GAC</b> mit Beersauce und Milch <b>G</b>  Ei = 18,1 / Ft = 28,1 / Kh = 68,9 / kCal = 605,0 / kj = 2532 / BE = 5,1	
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Gnocchi <b>A</b> an Pestosauce <b>GAH</b> und Parmesan <b>G</b> dazu grüner Salat  Ei = 11,2 / Ft = 16,5 / Kh = 72,4 / kCal = 489,3 / kj = 2048 / BE = 6,0	Szegediner Putenkrautfleisch <b>AL</b> mit Salzerdäpfel Honigjoghurt mit Cornflakes <b>GA</b>	Linsentopf mit Putenschinken <b>ADFM</b> und Serviettenknödel <b>GAC</b> Obst  Ei = 15,4 / Ft = 7,4 / Kh = 47,5 / kCal = 320,3 / kj = 1340 / BE = 3,9	MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade <b>ADO</b> mit Mischgemüse <b>LM</b> und Dinkelreis <b>A</b> Vanille-Pudding <b>G</b>  Ei = 29,6 / Ft = 14,0 / Kh = 84,5 / kCal = 586,2 / kj = 2453 / BE = 7,2	
tagesmenü 3 vegetarisch	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Topfenpalatschinken <b>GAC</b> mit Vanillesauce <b>GC</b> und Milch <b>G</b>  Ei = 21,4 / Ft = 37,6 / Kh = 76,3 / kCal = 731,1 / kj = 3059 / BE = 6,3	Spiralen <b>A</b> mit veganer Bolognese <b>FL</b> dazu Salat der Saison Obst der Saison  Ei = 16,5 / Ft = 9,8 / Kh = 67,5 / kCal = 437,4 / kj = 1830 / BE = 5,6	Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> Gemüseauflauf <b>GC</b> dazu Kräuter-Joghurdip <b>GA</b> und Blattsalat Verde  Ei = 13,0 / Ft = 27,0 / Kh = 27,2 / kCal = 407,9 / kj = 1707 / BE = 2,2	Knuspersurfer Vegetarisch <b>A</b> mit Gemüsecurry <b>AF</b> dazu Karotten-Krautsalat Obst  Ei = 7,2 / Ft = 16,8 / Kh = 73,5 / kCal = 482,8 / kj = 2020 / BE = 5,6	
tagesmenü 4	Lasagne vom Rind <b>GAC</b> Obst der Saison  Ei = 20,5 / Ft = 19,0 / Kh = 48,5 / kCal = 453,3 / kj = 1897 / BE = 4,0	Kaiserschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Beerenröster Obst  Ei = 11,9 / Ft = 3,5 / Kh = 81,6 / kCal = 413,7 / kj = 1731 / BE = 6,7	Penne Mezze <b>AC</b> mit Tomatenragout <b>L</b> Obst  Ei = 10,3 / Ft = 3,9 / Kh = 67,2 / kCal = 351,6 / kj = 1471 / BE = 5,6	Pizza Cardinale <b>GAF</b> Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 26,7 / Ft = 24,9 / Kh = 49,6 / kCal = 530,3 / kj = 2219 / BE = 4,1	
jause 1	Roggenbrot <b>AF</b> mit Putensalami und eine Birne  kcal = 283, E = 11g, F = 6g, KH = 47g, BE = 3,9	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptauer <b>GM</b> und Gurke  kcal = 276, E = 7g, F = 9g, KH = 19g, BE = 1,7	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Kohlrabischeiben  kcal = 163, E = 7g, F = 4g, KH = 24g, BE = 2	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer laktosefrei <b>G</b> und eine Banane  kcal = 506, E = 16g, F = 28g, KH = 48g, BE = 4	
jause 2 vegetarisch	Roggenbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda laktosefrei <b>G</b> und eine Birne  kcal = 464, E = 15g, F = 24g, KH = 46g, BE = 3,8	Mohnstriezel <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Gurke  kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und Kohlrabischeiben  kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Bulgurauflauf <b>AGL</b> und eine Banane  kcal = 340, E = 11g, F = 9g, KH = 54g, BE = 4,5	