












So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat 	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohngemüse 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 12.05.2026	Tomatencremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat 	BIO Salzkartoffeln mit Spargelragout dazu Gurkensalat 	Fruchtquark-Dessert Birne
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe					

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) dazu A,A1,G,I,12 Karottensalat 2,3	Eine Thüringer Rostbratwurst in 8,12 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,I	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 12.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Vollkorn-Penne mit A,A1 BIO Spinat-Sahnesauce dazu G,I BIO Reibekäse G,12	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,12	Eine Currywurst (Schwein) in 3 pikanter Sauce dazu I,J Wedges und A,A1 Coleslaw Salat C,G,2	BIO Salzkartoffeln mit Spargelragout dazu G,1,2 Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert Birne G
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe C,G,I					

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei


















1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,4 / EW 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu Blumenkohlgemüse kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / dav. ges. FS / 4,8 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,1 / BS 0,3 / EW 5,5 / Salz 0,9 kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 3,5 / dav. Zucker 2,3 / BS 3,3 / EW 2,8 / Salz 0,7	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / dav. ges. FS / 3,2 / KH 11,9 / dav. Zucker 1,4 / BS 1,1 / EW 9,8 / Salz 1,0 kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 15,7 / dav. Zucker 9,6 / BS 2,1 / EW 0,6 / Salz 0,7	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohngemüse kJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 1,0 / dav. Zucker 0,8 / BS 0,0 / EW 15,0 / Salz 2,2 kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 1,6 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,1 / Salz 0,5 kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 4,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,4	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,1 / KH 8,5 / dav. Zucker 1,6 / BS 2,5 / EW 4,3 / Salz 0,4 kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 6,6 / dav. Zucker 6,3 / BS 2,3 / EW 1,1 / Salz 1,5	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / dav. ges. FS / 1,1 / KH 14,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,4 / Salz 0,1
	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 4,2 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,8 / Salz 0,6	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,0 kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / dav. ges. FS / 2,0 / KH 4,2 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,9 / EW 2,1 / Salz 1,4 kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / dav. ges. FS / 18,0 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 23,0 / Salz 1,7	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 344 / kcal 82 / Fett 4,9 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 5,9 / dav. Zucker 1,9 / BS 1,1 / EW 3,1 / Salz 0,6	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat kJ 1070 / kcal 259 / Fett 23,0 / dav. ges. FS / 9,2 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 12,0 / Salz 2,1 kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 14,7 / dav. Zucker 10,7 / BS 0,8 / EW 0,8 / Salz 2,3 kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 20,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,3 / EW 2,5 / Salz 0,8 kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 8,7 / dav. Zucker 7,8 / BS 2,7 / EW 1,1 / Salz 0,9	BIO Salzkartoffeln mit Spargelragout dazu Gurkensalat kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 kJ 127 / kcal 30 / Fett 0,9 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 3,0 / dav. Zucker 2,4 / BS 1,6 / EW 2,3 / Salz 0,4 kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / dav. ges. FS / 2,9 / KH 14,1 / dav. Zucker 12,8 / BS 0,0 / EW 5,7 / Salz 0,1
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe kJ 118 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 1,3 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,1 / EW 0,2 / Salz 0,1					

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.05.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Zwei Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohngemüse 	Kaiserschmarrn mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 19.05.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Paprikadip und Gurkensalat 	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse 	Drei Eierpfannkuchen natur mit Champignonragout 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Donnerstag, 21.05.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse 	Ein Schweinesteak natur mit Basilikum-Pestosauce dazu Bandnudeln und Blattsalat mit Kräuter dressing 	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese 	BIO Milchpudding Schoko 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.05.2026	Königsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüselasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwiener mit G,2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschneitzelles A,A1,A3,G,I,1 in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohngemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 19.05.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Paprikadip und G,2,3 Gurkensalat 1,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse G	Drei Eierpannkuchen natur mit A,A1,C,G Champignonragout A,A1,A3,G,I	Buttermilch Dessert Vanille-Birne G
Donnerstag, 21.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G,I,1	Ein Schweinesteak natur mit A,A1 Basilikum-Pestosauce A,A1,A3,G,I,2,3 dazu Bandnudeln und A,A1,C Blattsalat mit Kräuter dressing 1,4	Zwei mediterrane A,A1,3 Spinatstangen dazu Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1 - Schule	Menü 2 - Schule	Menü 3 - Schule	Menü 4 - Schule	Dessert Schule
Montag, 18.05.2026	Königinssuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,2 / EW 0,3 / Salz 0,1	BIO Gemüseglasch dazu kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 26,0 / dav. Zucker 1,7 / BS 2,8 / EW 5,2 / Salz 0,8	Zwei Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / dav. ges. FS / 6,8 / KH 0,5 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 13,0 / Salz 2,2 kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 21,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 1,2 / EW 2,7 / Salz 0,2 Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 16,8 / dav. Zucker 11,6 / BS 1,0 / EW 1,0 / Salz 2,7 Rote-Bete-Salat kJ 92 / kcal 22 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 3,6 / dav. Zucker 3,6 / BS 0,9 / EW 0,8 / Salz 0,9	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / dav. ges. FS / 2,6 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,6 / BS 0,1 / EW 16,7 / Salz 0,8 BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 26,0 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,3 / EW 2,9 / Salz 0,3 Bohnenngemüse kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 4,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 4,4 / EW 2,0 / Salz 0,4	Kaiserschmarrn mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / dav. ges. FS / 4,0 / KH 15,0 / dav. Zucker 11,0 / BS 0,0 / EW 3,1 / Salz 0,2	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 13,0 / dav. Zucker 10,0 / BS 0,0 / EW 3,2 / Salz 0,2
	8-Kräutersüppchen kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,8 / KH 0,8 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,1 / EW 0,4 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 2,5 / dav. Zucker 1,0 / BS 0,1 / EW 0,5 / Salz 1,0 BIO Knöpfele und kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / dav. ges. FS / 0,6 / KH 20,0 / dav. Zucker 1,0 / BS 2,3 / EW 2,5 / Salz 0,8 Paprikadip und kJ 383 / kcal 92 / Fett 5,8 / dav. ges. FS / 3,8 / KH 4,6 / dav. Zucker 4,0 / BS 0,4 / EW 4,8 / Salz 1,1 Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 0,3 / dav. Zucker 0,3 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,8	Ein Seelachsfilet natur in kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / dav. ges. FS / 2,5 / KH 2,9 / dav. Zucker 2,0 / BS 0,1 / EW 1,5 / Salz 0,5 BIO Salzkartoffeln und kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,8 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,2 / EW 2,0 / Salz 0,3 Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 6,5 / dav. Zucker 4,0 / BS 3,8 / EW 1,7 / Salz 0,9	Drei Eierpfannkuchen natur mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / dav. ges. FS / 1,5 / KH 24,0 / dav. Zucker 2,0 / BS 2,0 / EW 7,3 / Salz 0,4 Champignonragout kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,6 / KH 1,8 / dav. Zucker 1,5 / BS 1,1 / EW 3,5 / Salz 0,2	Buttermilch Dessert Vanille-Birne kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / dav. ges. FS / 2,7 / KH 17,1 / dav. Zucker 16,5 / BS 0,8 / EW 3,5 / Salz 0,2
	Dienstag, 19.05.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / dav. ges. FS / 1,4 / KH 4,2 / dav. Zucker 3,8 / BS 0,5 / EW 0,8 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperpaniert dazu kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / dav. ges. FS / 2,2 / KH 22,0 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,9 / EW 5,7 / Salz 0,9 Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / dav. ges. FS / 6,1 / KH 2,8 / dav. Zucker 2,3 / BS 1,8 / EW 2,9 / Salz 0,5 BIO Würfelfkartoffeln kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 16,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 2,1 / EW 1,9 / Salz 1,1	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / dav. ges. FS / 7,9 / KH 1,4 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,0 / EW 17,0 / Salz 1,8 Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 1,9 / dav. Zucker 0,2 / BS 0,0 / EW 0,2 / Salz 0,7 Risoni (Nudelreis) und kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / dav. ges. FS / 0,9 / KH 28,4 / dav. Zucker 1,6 / BS 1,2 / EW 5,2 / Salz 0,1 Balkangemüse kJ 208 / kcal 50 / Fett 0,7 / dav. ges. FS / 0,2 / KH 7,2 / dav. Zucker 4,6 / BS 3,3 / EW 2,0 / Salz 0,3	Ein Schweinsteak natur mit Basilikum-Pestosauce dazu kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / dav. ges. FS / 1,0 / KH 0,9 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,5 / EW 24,0 / Salz 1,3 Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / dav. ges. FS / 0,4 / KH 22,7 / dav. Zucker 1,0 / BS 1,0 / EW 5,0 / Salz 0,2 Blattsalat mit kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / dav. ges. FS / 0,0 / KH 0,0 / dav. Zucker 0,0 / BS 0,0 / EW 0,0 / Salz 0,0 Kräuter dressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / dav. ges. FS / 1,2 / KH 1,7 / dav. Zucker 0,5 / BS 0,4 / EW 0,3 / Salz 1,3	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / dav. ges. FS / 7,2 / KH 28,0 / dav. Zucker 2,3 / BS 0,0 / EW 6,2 / Salz 1,0 Schmand-Dip und kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / dav. ges. FS / 16,6 / KH 3,2 / dav. Zucker 2,8 / BS 0,0 / EW 2,9 / Salz 0,1 Gemüsebolognese kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / dav. ges. FS / 0,1 / KH 5,3 / dav. Zucker 4,7 / BS 1,4 / EW 1,2 / Salz 0,7
Donnerstag, 21.05.2026						