

Allergen-, Nährwert- und Preisliste gültig ab 20.03.2023



Einzelmenüs
für Kitas und
Schulen

Für das Sortiment „Einzelmenüs für Kitas und Schulen“ werden ausgewählte Komplettmenüs in der porzellanweißen Menüschale aus dem Sortiment Menü à la carte (Menüservice) mitgenutzt.

Besonderer Hinweis: 15 Komplettmenüs extra für Kinder in der porzellanweißen Menüschale. Alle Menüschalen haben eine Einwaage von 330 g und bringen Zutaten wie Bio-Fleisch (Öko-Kontrollstelle DE-Öko-006), fettreichen Fisch, glutenfreie Nudeln und Vollkornreis mit sich.

Die aufgeführten Menüs sind laut Rezeptur ohne die genannten Zutaten und können den Speiseplan **z.B. bei einer Unverträglichkeit des Kindes** ergänzen.

Die Menüs haben in der Regel eine Portionsgröße von ca. 330 - 550 g. Die empfohlene Portionsmenge für die verschiedenen Altersgruppen ist wie folgt:

3 - 6 –Jährige	7 - 10 –Jährige	> 11-Jährige
ca. 300 g	ca. 400 g	ca. 500 g

Die Mindestbestellmenge liegt bei fünf Menüs. Es können maximal sieben Menüs pro Karton gepackt werden. Die Preise der Menüs sind netto ohne MwSt. inkl. Kommissionierzuschlag von 0,20 €.

Bezogen auf die gesamte Bestellung beträgt der Mindestbestellwert 350,00 €. Wird der Mindestbestellwert nicht erreicht, so entsteht eine Versandkostenpauschale in Höhe von 9,00 €.

Alle in dieser Liste enthaltenen Angaben wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Rezepturänderungen in den Menüs sind nicht auszuschließen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Erhalten Sie einen Ersatzartikel, so ist dieser noch einmal durch Sie auf die entsprechende Allergeneignung zu prüfen!.



Haben Sie noch Fragen?

Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie unter:
ernaehrung@apetito.de oder 05971/799 9468

Weitere Produkt- und Zutateninformationen sind hier jederzeit für Sie abrufbar: Kundenportal mein.apetito.de und www.apetito.de/Artikelinfo

Zubereitung von Einzelmenüs

Einzelmenüs
für Kitas und
Schulen

Zubereitung in einer haushaltsüblichen Mikrowelle

Öffnen Sie zunächst die Deckelfolie an allen vier Ecken und stellen Sie das tiefgekühlte Menü auf einen umgedrehten Suppenteller in die Mikrowelle.

Zubereitungszeit bei 800 Watt:

- Menüs: 10 - 15 Minuten
- Fischmenüs: ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs: ca. 13 Minuten)
- Pfannkuchen und Süßspeisen: 5 - 8 Minuten
- Vorsuppen: 5 - 6 Minuten

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

Zubereitung im Haushaltsbackofen

Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menüschaale auf ein Rost (mittlere Schiene) stellen.



Menüschaale

Ober-/Unterhitze:
55-60 Minuten
bei 150°C



Umluft:
45 - 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen

Suppenschale

Ober-/Unterhitze:
30-35 Minuten
bei 150°C

Umluft:
20 - 25 Minuten
bei 150 °C erhitzen

Öffnen der heißen Menüschaale



1. Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecken ziehen
2. Danach die Folie diagonal zur Schale abziehen



			Glutenhaltiges Getreide										Milch			Schalenfrüchte								Nährwertangaben pro 100 g										Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023										
Nr.	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ		Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g				
13001	Fleischklößchen; vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	445	x	x						x																								421	101	5,1	1,4	8,7	1,1	4,1	0,94			
13021	Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	530													x	x	x																508	122	8,2	2,0	7,6	1,7	3,2	1,0		4,57		
13023	Deutsches Beefsteak: mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	455	x	x						x																	x	x						448	107	5,1	1,8	9,5	1,7	4,8	0,69		4,90	
13031	Hausgemachte Rinderfrikadelle*, in Bratensoße mit Fingermöhren und Salzkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 14,5%	330																									x	x						349	83	3,6	1,3	7,8	1,6	3,9	0,88		4,57	
13032	Geflügel-Currywurst* in Tomatensoße; mit Kräuterkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 29,5%	330																										x							494	118	5,0	1,1	13	4,5	4,0	0,87		4,52
13033	Rindsbratwürstchen*, mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 10,5%	330																									x	x						362	87	4,4	1,0	7,4	1,5	3,3	1,0		4,38	
13069	Feine Bratwurst vom Schwein; in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	500								x					x	x	x										x							479	115	7,4	2,3	7,6	1,1	3,7	1,0		4,79	
13088	Currywurst vom Schwein; mit Kartoffelspalten	430																										x							612	146	7,3	2,9	14	4,5	4,7	1,3		4,24
13097	Hausgemachte Rinderfrikadelle; in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	380	x	x						x					x	x	x										x	x						379	91	4,5	1,4	8,4	1,1	3,3	0,96		3,59	
13102	Kasselerbraten in Bratensoße; mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	515													x	x	x										x							369	88	4,7	0,9	6,4	1,3	4,3	1,0		5,60	
13145	Schweinegulasch "Jäger Art"; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	490	x	x						x																								400	95	2,9	0,5	9,6	1,5	6,7	0,73		5,57	
13146	Herzhaftes Schweinegulasch; mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle	330	x	x						x																	x							364	86	2,4	0,4	9,9	1,1	5,6	0,75		4,24	
13168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße; dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	380																																284	67	1,6	0,3	9,2	2,9	3,3	0,87		4,24	
13212	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung; dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf	400	x	x	x										x	x	x											x						317	75	2,7	1,0	7,7	0,8	4,5	0,81		4,87	
13221	Rinderroulade "Hausfrauen Art"; in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	535	x	x																							x							326	77	1,9	0,4	9,3	3,3	5,0	1,1			
13226	Rindergulasch; mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	480																																309	74	2,1	0,7	7,4	1,8	5,4	0,73		5,90	
13229	Saftiges Rindergulasch; in Champignonsoße mit Spiralnudeln	340	x	x																														398	95	2,6	0,3	12	<0,5	5,5	0,78		3,85	

Glutenhaltiges Getreide										Milch			Schalenfrüchte								Nährwertangaben pro 100 g																					
Nr.	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023		
13231	Zarter Rinderbraten; in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	380													x	x	x									x	x						268	64	1,9	0,6	6,8	0,7	4,0	0,97		
13239	Rindergulasch*; in Rahmsoße mit Möhren und Spiralnudeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 17,1%	330																										x					398	94	1,7	0,4	12	1,0	6,9	0,64	4,50	
13249	Rindersaftgulasch; in herzhafter Soße, dazu Spätzle	480	x	x						x																								385	91	2,2	0,5	11	0,8	6,2	0,98	5,57
13263	Zartes Gulasch vom Rind; in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße	450								x					x	x	x									x							358	85	2,3	0,4	9,8	1,4	5,3	0,97	5,28	
13273	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße; mit Gartengemüse und Bandnudeln	460	x	x						x					x	x	x									x							360	86	3,3	1,0	7,2	0,8	6,0	0,98	5,32	
13275	Zartes Rindergeschnetzeltes; in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	460	x	x																							x							388	92	2,5	0,6	11	<0,5	6,1	0,66	6,03
13321	Spaghetti "Napoli Art"; mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	480	x	x						x					x	x	x																	432	103	2,9	0,8	15	2,2	3,0	0,73	5,54
13342	Falafelbällchen mit Gemüse-Curry-Reis und Kräutersoße	330													x	x	x											x						665	159	7,8	2,0	18	1,9	3,2	1,1	3,82
13346	Nudel-Brokkoli-Pfanne; Spiralnudeln mit Brokkoli in Gemüsesoße	330													x	x																		378	90	3,0	1,3	13	1,2	1,7	0,55	4,20
13387	Saftige Gemüsefrikadelle; mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	450	x	x						x					x	x	x																	400	96	4,1	1,2	11	3,1	2,0	1,1	3,95
13400	Zarte Hähnchenbrust; in Curry-Rahmsoße mit pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais	540													x	x	x										x							440	105	3,1	1,0	13	3,0	6,0	0,91	4,79
13406	Seelachsfilet in einer Tomatensoße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel	520										x																						318	75	1,8	0,2	9,1	1,7	4,8	0,89	5,49
13407	Seelachs in Kräutermarinade; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	520										x																						275	66	2,1	0,3	5,8	1,0	4,7	0,89	5,83
13413	Lachswürfeln (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in mediterraner Tomatensoße; dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln	330										x																						346	82	2,6	0,3	10	3,2	3,2	0,75	6,03
13414	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur); in Tomatensoße mit Naturreis	330										x															x							450	107	3,3	0,5	14	2,6	5,0	0,61	4,58
13415	Gebratene Fischfrikadelle; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree	480	x	x								x			x	x	x																	485	116	6,4	1,0	10	1,6	3,4	0,86	4,83
13417	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	450										x			x	x	x																	425	101	4,3	0,9	10	1,2	5,1	0,80	4,23
															x	x	x																								6,03	

Glutenhaltiges Getreide										Milch								Schalenfrüchte								Nährwertangaben pro 100 g						Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023									
Nr.	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen		Weichtiere	Brennwert: kJ	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	
13419	Alaska-Seelachsschnitte: (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	450									x				x	x	x									x	x						310	74	2,1	0,9	7,2	2,0	5,8	0,72	5,22
13420	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	490	x	x								x			x	x	x									x			x				325	77	2,7	1,5	8,1	1,7	4,4	0,64	6,42
13425	Panierter Alaska Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	465	x	x							x				x	x	x								x								576	138	7,3	2,6	11	2,0	6,1	0,75	5,71
13429	Gebackene Fischstäbchen; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	460		x							x				x	x	x																526	126	6,5	1,1	11	1,5	4,6	0,89	4,97
13430	Panierter Fischstäbchen; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	390	x	x								x			x	x	x																447	107	4,9	0,8	11	1,9	3,4	0,88	4,24
13432	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	490										x			x	x	x												x				341	81	3,4	2,3	7,5	2,2	4,3	0,77	6,34
13434	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffel	395	x	x								x			x	x	x																430	103	4,2	0,7	11	2,0	4,3	0,72	4,49
13474	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	470										x			x	x	x									x		x					357	85	3,8	1,1	7,8	1,4	4,2	0,77	5,99
13502	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze; dazu Joghurtsoße	380	x	x							x				x	x	x																555	132	5,4	3,5	17	8,3	3,5	0,26	4,02
13516	Hausgemachter Aprikosenmichel; mit Vanillesoße	500	x	x							x				x	x	x																614	146	5,1	1,6	21	11	3,8	0,34	4,44
13538	Eieromelette* mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 36,4%	330													x	x	x																478	115	6,4	1,7	7,9	1,5	5,7	0,82	4,70
13539	Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker	500														x	x	x															448	107	4,0	1,2	16	8,6	1,2	0,15	3,55
13543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung; dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schokolade	440	x	x							x				x	x	x																424	101	2,7	1,0	13	2,3	4,4	0,62	4,43
13544	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung; dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	450	x	x											x	x	x																615	147	8,3	3,2	15	2,9	2,2	1,2	4,57
13545	Trivellinudeln; mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße	490	x	x											x	x	x																418	100	3,6	2,0	12	1,7	4,1	0,77	4,69

Nr.	Beschreibung	Gesamt- einwaage in g	Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefelidioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	kcal	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023	
13549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne; mit Tomaten und Paprika	450	x	x																							x						368	88	2,4	0,3	13	2,0	2,8	1,3	4,35	
13552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	500	x	x	x																												422	100	2,5	0,3	14	2,8	4,7	0,64	4,16	
13553	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße; mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel	390	x	x							x				x	x	x									x	x		x				453	108	5,0	1,8	9,1	2,3	5,4	1,0		
13554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße; mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln	450	x	x							x				x	x	x									x							487	117	6,6	1,8	8,5	2,4	5,0	0,91	4,08	
13556	Feine Gemüsevielfalt; mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße	440	x	x	x										x	x	x									x							448	107	5,3	2,0	12	2,3	1,9	0,65	4,42	
13557	Reibekuchen mit Apfelmus;	400	x	x							x																							571	136	5,6	0,5	18	8,6	1,8	0,59	4,57
13559	Spiralnudeln mit Linsen-Bolognese	330																																452	107	1,3	0,3	20	1,7	2,8	0,46	4,08
13565	Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln	465									x				x	x	x																457	109	5,5	1,1	9,4	2,2	4,8	0,71	3,98	
13570	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung; dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel	440	x	x							x				x	x	x																	491	117	5,0	2,2	13	1,5	3,7	0,88	
13571	Gefüllte Gemüseravioli; in einer Limetten-Rahmsoße	550	x	x							x				x	x	x																541	129	4,1	2,0	18	1,6	4,2	0,72	4,63	
13573	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße; mit Salzkartoffeln	400	x	x											x	x	x									x		x					319	76	3,0	1,6	9,3	1,9	1,6	0,73	4,52	
13574	Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	470													x	x	x									x							309	74	3,4	0,6	8,1	1,6	1,7	0,81	3,47	
13577	Pasta Duett; Camelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße	490	x	x							x				x	x	x									x							579	138	6,4	2,8	15	2,9	4,5	0,87	4,05	
13581	Goldgelbes Rührei; mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree	365									x				x	x	x																464	111	6,1	1,1	8,0	2,4	5,3	0,81	4,95	
13584	Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	470	x	x							x															x							467	111	3,1	0,9	15	1,9	5,3	0,75	3,59	
13585	Kartoffel-Gemüse-Auflauf; mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbad	520	x	x											x	x	x									x							342	82	2,9	1,9	9,0	2,7	4,0	0,89	4,41	
13588	Kartoffelspalten mit Linsen; in einer Tomaten-Gemüse-Soße	480																								x							452	108	3,0	1,0	15	2,0	3,4	1,0	4,95	
13592	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade; dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais	460	x	x											x	x	x																605	145	7,6	3,4	15	2,5	3,5	0,76	4,08	
13594	Feine Gemüseauwahl; mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	500	x	x											x	x	x																407	98	6,0	2,1	7,9	2,5	1,8	0,80	4,93	
																																									4,21	



			Glutenhaltiges Getreide										Milch										Schalenfrüchte								Nährwertangaben pro 100 g										Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023			
Nr.	Beschreibung	Gesamt-einwaage in g	Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschnüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeloxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g					
13598	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße; mit buntem Gemüse	490	x	x						x					x	x	x																555	133	7,2	3,8	10	2,1	5,9	0,66	5,35			
13603	Vegetarischer Möhreneintopf; mit feinen Kartoffelwürfeln	450																															227	54	2,3	0,2	6,5	1,5	0,9	0,91	3,82			
13606	Erbensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	540																									x						468	112	5,4	1,9	9,3	0,9	5,2	0,93	4,45			
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf; Kartoffelsuppe "Holsteiner Art"; mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	450													x	x	x									x							291	70	3,8	0,3	6,4	0,8	1,4	0,89	3,06			
13609		600													x	x	x									x							399	96	5,9	2,0	6,7	0,8	3,1	1,0		4,49		
13621	Klassischer Hühnersuppentopf; Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf; mit Steckrübe	540	x	x						x																							267	64	2,4	0,7	5,5	1,0	4,5	0,92	3,77			
13628		540																															246	59	2,3	0,2	7,5	2,7	1,0	0,86	3,78			
13639	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln	540																															221	53	2,9	0,2	5,2	1,2	0,7	0,89	3,75			
13644	Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch	540																									x						264	63	2,2	0,3	7,0	1,3	2,9	0,88	4,19			
13645	Grüne-Bohnen-Eintopf; mit geschnittenem Rindfleisch	540																									x						320	77	3,7	0,4	5,9	0,7	4,2	0,88	4,23			
13683	Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseernte	540	x	x											x	x	x										x						323	78	4,0	2,4	6,9	2,0	2,3	0,81		3,58		
13733	Tomatensuppe mit Reis	330																																180	42	<0,5	<0,1	8,8	3,5	0,7	0,76	3,83		
13743	Hühn* in fruchtiger Tomatensoße; dazu bunter Gemüserais	330																																358	85	2,1	0,4	9,1	2,1	7,1	0,68			4,58
13744	Hühnerfilets; in feiner Sauerrahm-Kräutersoße; dazu Gemüse-Reis	390	x	x											x	x	x										x						371	88	4,0	2,0	9,0	1,4	3,7	1,0		4,16		
13745	Feines Hühnerfriskasee "Frühlings Art"; mit Langkornreis	460	x	x											x	x	x										x						471	112	3,7	1,6	12	0,9	7,5	0,65		4,88		
13747	Goldegelb panierte Hähnchen-Happen; (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	450	x	x											x	x	x										x						553	132	7,1	2,8	11	2,3	5,1	0,85			4,33	
13758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmssoße; dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln	470													x	x	x										x						360	86	3,3	1,4	8,1	1,9	5,1	0,94			5,74	
13759	Zarte Hähnchenbrust; auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	440																															420	100	2,9	0,4	12	2,1	6,0	1,0				
13761	Putenschnitzel; mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	460	x	x											x	x	x									x							461	110	3,7	0,9	12	2,6	5,5	0,83			5,55	
13762	Gebratene Geflügelfleischbällchen; in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spinalnudein	370	x	x											x	x	x																594	142	7,5	3,3	13	1,5	4,7	0,79			5,37	
13767	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße; mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	510													x	x	x										x						381	91	5,4	1,5	6,9	0,9	3,1	1,0			3,94	
																																											4,70	



Nr.	Beschreibung	Gesamt- einwaage in g	Glutenhaltiges Getreide								Milch			Schalenfrüchte								Nährwertangaben pro 100 g								Preis pro Schale in Euro* ab 20.03.2023											
			Gluten	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Khorasanweizen	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Milchweiß	Laktose	Schalenfrüchte	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesam		Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	Brennwert: kJ	Fett in g	davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlenhydrate in g	davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g	
13773	Hühnfleisch* in cremiger Champignonsoße; mit Naturreis *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 18,2%	330																															388	92	2,6	0,4	9,6	<0,5	7,2	0,69	
13774	Hühnfleisch* in klassischer Bratensoße; mit Grünem-Gemüse-Mix und Salzkartoffeln *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 15,2%	330																									x						331	79	2,3	0,5	6,8	0,9	6,6	0,71	4,58
13775	Hähnchengeschnetzeltes* in brauner Soße; mit Kaisergemüse und Naturreis *aus biologischer Landwirtschaft Bio-Anteil: 14,6%	330																															377	90	2,4	0,5	11	1,5	5,6	0,81	4,70
13780	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art"; in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	425	x	x										x	x	x										x							400	95	2,3	1,1	12	0,7	6,5	0,76	5,08
13792	Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße; dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	390																															362	86	1,8	0,3	11	1,9	5,4	0,78	4,07
13796	Hähnchenbrust in Rahmsauce; dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle	500	x	x										x	x	x									x							396	94	3,2	1,4	8,9	2,5	6,9	0,87	4,08	
13798	Hähnchenbrust; in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais	455																															340	81	1,8	0,3	9,8	1,5	5,8	1,0	5,60
																																									5,44

- x Enthält
- Kann Spuren enthalten von

mit Zutaten vom Rind

mit Zutaten vom Schwein

mit Zutaten vom Geflügel

mit Zutaten vom Fisch

vegetarisch

vegan

mit Nitritpökelsalz

mit Antioxidationsmittel

vegetarisch

vegan

mit Nitritpökelsalz

mit Antioxidationsmittel