

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	Weg BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)
20.05.2024	Schweinegulasch C	646	154	8.435	2.343	3.464	2.280	15.78	1.383	
	Erbsen-Karottengemüse gebunden B	324	77	1.178	477,1	12.51	8.851	2.920	1.430	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Hähnchenbrust gebraten B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
	Soße Hollandaise B	999	241	23.27	12.50	6.122	1.692	1.498	1.130	
	Stangenspargel B	228	54	600,0	0,0	6.000	6.000	6.000	30,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Blumenkohlbratling B	284	67	7.350	980,0	150,0	30,0	0,0	0,0	
	Kräuter-Dillsoße B	389	94	7.038	5.552	6.732	1.117,	747,4	1.198	
	Erbsen-Karottengemüse gebunden B	324	77	1.178	477,1	12.51	8.851	2.920	1.430	
	Frühlingspüree B	235	56	913,3	537,7	8.773	1.638	1.765	450,6	
	Hähnchenbrust gebraten B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
	Soße Hollandaise B	999	241	23.27	12.50	6.122	1.692	1.498	1.130	
	Stangenspargel B	228	54	600,0	0,0	6.000	6.000	6.000	30,0	
	Gemüsereis B	599	142	1.546	235,0	27.91	1.883	3.056	1.713	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Kohlrabieintopf vegetarisch LVK B	736	177	3.887	2.395	28.61	6.559	4.091	4.726	
	Kohlrabieintopf vegetarisch LVK B	736	177	3.887	2.395	28.61	6.559	4.091	4.726	
	Kohlrabieint. passiert B	633	152	2.875	1.804	25.10	5.302	3.743	3.640	
	Erdbeerjoghurt A	417	98	2.900	1.933	14.66	13.10	2.900	100,0	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Schweinegulasch C	646	154	8.435	2.343	3.464	2.280	15.78	1.383	
	Möhrengemüse Diät B	147	35	0,0	0,0	6.923	6.634	923,1	877,1	
	Gabelspaghetti Beilage B	1.771	419	7.118,	1.080	73.61	3.125	13.54	7.784	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)
<b>20.05.2024</b>										
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Erdbeerjoghurt A	417	98	2.900	1.933	14.66	13.10	2.900	100,0	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)

**21.05.2024**

	Hackbraten LVK C	1.124	270	19.28	8.035	9.107	321,4	15.00	1.285	
	Rahmsoße zu Hackbraten B	307	74	3.881	3.140	8.211,	1.519	1.286	1.794	
	Grünes Bohnengemüse LVK B	349	84	4.059	528,1	6.874	2.561	3.332	675,8	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Quarkkeulchen B	2.049	489	15.00	1.500	70.50	25.20	16.20	1.800	
	Vanillesoße A	977	235	15.37	11.04	19.93	15.87	4.398	246,6	
	gefüllte Paprikaschote mit CousCous B	570	134	1.800	200,0	22.00	5.200	4.000	2.000	
	Paprika-Tomatensoße B	641	154	9.934	1.437	13.67	10.98	1.612	1.900	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
21.05.2024	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	Rinderschmorbraten C	1.010	241	12.46	5.219	1.765	1.530	30.46	561,3	
	Soße für Rinderbraten B	241	58	3.866	2.030	5.223	515,9	469,2	1.213	
	Apfelrotkohl C	303	72	941,9	177,4	12.97	9.598	1.539	2.320	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	gegrilltes Seelachsfilet B	425	101	2.598	384,0	1.875	1.000	17.37	875,0	
	Spinat B	675	163	13.30	4.825	5.058	1.415	4.816	1.904	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Rinderschmorbraten C	1.010	241	12.46	5.219	1.765	1.530	30.46	561,3	
	Soße für Rinderbraten B	241	58	3.866	2.030	5.223	515,9	469,2	1.213	
	Apfelrotkohl C	303	72	941,9	177,4	12.97	9.598	1.539	2.320	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Rinderschmorbraten C	1.010	241	12.46	5.219	1.765	1.530	30.46	561,3	
	Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
	Apfelrotkohl C	303	72	941,9	177,4	12.97	9.598	1.539	2.320	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Seelachs passiert B	745	179	11.79	6.940	3.206	2.039	14.86	1.298	
	Spinat B	675	163	13.30	4.825	5.058	1.415	4.816	1.904	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Apfelmus Dessert	304	72	100,0	100,0	16.30	15.30	300,0	10,0	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Rinderschmorbraten C	1.010	241	12.46	5.219	1.765	1.530	30.46	561,3	
	Soße für Rinderbraten B	241	58	3.866	2.030	5.223	515,9	469,2	1.213	
	Apfelrotkohl C	303	72	941,9	177,4	12.97	9.598	1.539	2.320	
	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
<b>21.05.2024</b>										
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Apfelmus Dessert	304	72	100,0	100,0	16.30	15.30	300,0	10,0	
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)

**22.05.2024**

	Spinat-Tomaten-Kichererbsencurry B	647	155	5.214	1.327	17.22	5.083	6.615	3.045	
	Basmatireis B	961	227	4.672	489,4	42.00	163,6	3.981	640,2	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	geriebener Käse A Tablett	201	48	3.333	2.300	40,0	33,3	4.466	336,7	
	Vegane Bolognese B	221	52	770,7	272,0	7.502	4.363	2.901	1.199	
	Spirelli Bio Vollkorn B	1.457	346	9.013	893,3	53.06	2.453	10.13	2.136	
	Grießbrei C	2.596	619	25.98	11.43	74.93	47.98	20.42	608,2	
	Heidelbeersosse B	249	59	184,0	41,3	13.46	10.22	226,0	42,8	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
22.05.2024	Schweinekammbraten C	650	155	10.20	4.011,	1.122	593,6	14.89	960,5	
	Soße für Schweinekammbraten B	42	10	315,1	77,1	1.301	677,4	350,5	1.541	
	Europagemüse B	326	79	4.291	423,6	5.500	3.916	2.333	2.358	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Hühnernudeleint.o.Nudeln B	814	194	5.165	1.454	11.27	7.634	23.12	5.233	
	Gabelspaghetti Einlage B	567	134	2.277	345,8	23.55	1.000	4.333	2.491	
	Schweinekammbraten C	650	155	10.20	4.011,	1.122	593,6	14.89	960,5	
	Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
	Europagemüse B	326	79	4.291	423,6	5.500	3.916	2.333	2.358	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Grießbrei C	2.596	619	25.98	11.43	74.93	47.98	20.42	608,2	
	Heidelbeerssoße passiert B	262	62	184,0	41,3	14.26	10.22	226,0	43,0	
	Vanillepudding Büffet	509	122	5.750	3.800	14.50	12.45	2.850	170,0	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Schweinekammbraten C	650	155	10.20	4.011,	1.122	593,6	14.89	960,5	
	Soße für Schweinekammbraten B	42	10	315,1	77,1	1.301	677,4	350,5	1.541	
	Europagemüse B	326	79	4.291	423,6	5.500	3.916	2.333	2.358	
	Spirelli Bio Vollkorn B	1.457	346	9.013	893,3	53.06	2.453	10.13	2.136	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
-------	----------	---------	-------------	------	--------	------------	---------	------------	---------	-----------

22.05.2024

	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Vanillepudding Büffet	509	122	5.750	3.800	14.50	12.45	2.850	170,0	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
-------	----------	---------	-------------	------	--------	------------	---------	------------	---------	-----------

23.05.2024

	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons B	699	167	8.349	4.966	6.201	1.216	15.71	2.426	
	Spätzle A	1.072	254	4.236	1.175	43.34	472,5	9.855	1.980	
	Kräuter-Bratwurst B	944	228	18.90	6.480	900,0	720,0	13.50	1.980	
	Zwiebelsoße für Bratwurst B	286	69	3.653	1.261	7.165	1.757	1.374	1.398	
	Sauerkraut vegetarisch C	387	93	2.612	315,4	13.50	10.46	1.600	2.377	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kräuterquark B	879	210	8.941	5.871	11.56	10.28	20.26	2.121	
	Brokkoligemüse B	332	80	2.743	429,3	4.666	3.117,	5.710	331,4	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	vegetarische Lasagne B	1.485	353	12.71	4.340	43.40	8.060	14.26	2.728	
	Tomatensoße vegetarisch C	333	80	4.247	1.580	8.622	5.557	1.214	623,6	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Hähnchengesch. Diät B	788	187	5.613	1.886	5.163	2.190	28.73	2.949	
	Möhrengemüse B	256	61	2.523	197,0	8.019	7.655	840,3	1.326	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
23.05.2024	Kräuterquark B	879	210	8.941	5.871	11.56	10.28	20.26	2.121	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Gurkensalat mit Dill B	158	38	1.594	185,7	4.896	4.876	646,8	1.691	
	Geflügelboulette passiert A	984	234	17.41	8.418	5.579	2.190	11.51	1.822	
	Soße für Boulette B	553	133	8.330	6.819	12.20	2.120	1.985	2.237	
	Möhrengemüse passiert B	336	81	3.874	1.352	5.790	4.090	5.033	1.322	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Heidelbeerquark A	531	126	4.445	3.045	15.92	14.56	5.320	115,5	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons B	699	167	8.349	4.966	6.201	1.216	15.71	2.426	
	Spätzle A	1.072	254	4.236	1.175	43.34	472,5	9.855	1.980	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Heidelbeerquark A	531	126	4.445	3.045	15.92	14.56	5.320	115,5	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
24.05.2024	Kalbsrahmgulasch MMT A	1.166	279	14.76	5.637	8.962	2.800	26.12	3.750	
	Rotkohl MMT A	455	108	923,7	300,3	21.47	17.50	1.433	1.955	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	geriebener Käse A Tablett	201	48	3.333	2.300	40,0	33,3	4.466	336,7	
	Tomaten-Zucchini-Gemüse B	609	146	8.400	1.105	13.27	11.83	3.266	1.680	
	Tagliatelle B	1.082	258	7.000	715,9	40.92	2.004	7.015	907,7	
	paniertes Seelachsfilet 120g B	930	221	8.040	720,0	21.24	960,0	15.72	960,0	
	Kräuter-Dillsoße B	389	94	7.038	5.552	6.732	1.117,	747,4	1.198	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Tomatensalat B	257	61	2.931	279,2	7.399	6.849	1.070	1.920	
	Gemüsecurry B	1.157	280	21.68	18.40	13.41	9.340	6.046	2.991	
	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	Gemüsecurry B	1.157	280	21.68	18.40	13.41	9.340	6.046	2.991	
	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	Kartoffeleintopf C	851	203	2.345	467,3	37.00	9.294	5.714	5.066	
	Kartoffelsuppe passiert C	1.280	307	11.08	1.072	43.50	6.724	6.175	3.057	
	Mandarinenkompott A	280	66	342,9	85,7	14.67	14.38	642,9	71,7	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Gemüsecurry B	1.157	280	21.68	18.40	13.41	9.340	6.046	2.991	
	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
<b>24.05.2024</b>										
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Mandarinenkompott A	280	66	342,9	85,7	14.67	14.38	642,9	71,7	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)

**25.05.2024**

	Boulette A	1.246	299	18.75	7.250	13.75	1.000	18.75	1.750	
	Soße zu Schweineschnitzel C	374	90	6.811,	3.883	6.132	1.093	886,3	1.961	
	Blumenkohlgemüse B	590	142	11.12	1.394	4.724	2.901	4.625	1.145	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	paniertes Schweineschnitzel B	1.435	344	21.20	3.075	18.72	1.200	19.80	1.680	
	Soße zu Schweineschnitzel C	374	90	6.811,	3.883	6.132	1.093	886,3	1.961	
	Blumenkohlgemüse B	590	142	11.12	1.394	4.724	2.901	4.625	1.145	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	gekochte Eier A	638	153	11.00	3.300	600,0	400,0	13.00	775,0	
	Senfsoße C	386	93	4.852	2.170	9.490	5.698	1.977	1.120	
	Blumenkohlgemüse B	590	142	11.12	1.394	4.724	2.901	4.625	1.145	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)
25.05.2024	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	Essig Öl Dressing Büffet A	104	25	1.000	120,0	3.360	3.160	0,0	800,0	
	orientalische Eblypfanne B	1.279	303	2.587	439,4	51.91	8.969	13.19	3.496	
	Tomaten-Zucchini-Gemüse C	609	146	8.400	1.105	13.27	11.83	3.266	1.680	
	Grüner Bohneneintopf B	785	189	8.223	3.009	22.04	4.117,	4.730	5.272	
	Grüner Bohneneintopf B	785	189	8.223	3.009	22.04	4.117,	4.730	5.272	
	Rindfleisch passiert C	776	186	14.08	7.763	2.995	1.743	11.90	1.152	
	Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
	Blumenkohl passiert B	442	106	7.304	4.613	3.655	2.088	6.135	1.472	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Apfelkompott Dessert	303	71	180,0	100,0	16.50	15.10	180,0	33,3	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	paniertes Schweineschnitzel B	1.435	344	21.20	3.075	18.72	1.200	19.80	1.680	
	Soße zu Schweineschnitzel C	374	90	6.811,	3.883	6.132	1.093	886,3	1.961	
	Blumenkohlgemüse B	590	142	11.12	1.394	4.724	2.901	4.625	1.145	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)
<b>25.05.2024</b>										
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)

**26.05.2024**

Hähnchensteak A	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
Soße für Hähnchensteak C	395	95	5.939	2.505	8.946	1.233	1.230	2.583	
Honigmöhren B	300	72	2.326	240,2	10.10	9.677	819,0	556,5	
Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
Champignonragout vegetarisch B	554	134	9.137	3.657	6.528	2.482	6.168	1.810	
Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
Frühlingsrolle B	1.560	375	23.87	2.325	34.35	7.125	4.500	2.025	
Asiagemüse B	771	185	9.611,	5.274	20.32	13.78	3.991	2.543	
Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
Kasslerbraten C	1.182	284	19.55	7.819	1.902	1.395	25.67	4.491	
Soße für Kasslerbraten C	12	3	46,4	21,8	518,2	250,9	64,1	667,5	
Rahmwirsing C	776	187	15.14	7.266	8.070	4.748	3.430	1.369	
Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
Kaiserschmarrn A	2.082	496	18.60	2.400	66.00	34.00	16.00	1.000	
Apfelmus A	304	72	100,0	100,0	16.30	15.30	300,0	10,0	
Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
Honigmöhren B	300	72	2.326	240,2	10.10	9.677	819,0	556,5	
Reis B	819	193	666,4	178,1	42.25	246,4	3.987	6.321	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zucker(m)	EW (mg)	Salz (mg)
26.05.2024	Hähnchensteak A	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
	Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
	Honigmöhren B	300	72	2.326	240,2	10.10	9.677	819,0	556,5	
	Reis mit Buttergeschmack B	835	198	2.905	340,7	38.71	207,2	3.652	713,3	
	Kassler passiert B	813	196	14.96	7.978	3.022	2.008	12.36	2.089	
	Soße für Kasslerbraten C	12	3	46,4	21,8	518,2	250,9	64,1	667,5	
	Möhrengemüse passiert B	336	81	3.874	1.352	5.790	4.090	5.033	1.322	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Karamellpudding Büffet	553	132	6.000	4.000	17.00	13.00	2.600	230,0	
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
	Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
	Bratensoße Diät B	344	82	5.193	2.003	7.792	1.108	1.012	1.108	
	Honigmöhren B	300	72	2.326	240,2	10.10	9.677	819,0	556,5	
	Reis B	819	193	666,4	178,1	42.25	246,4	3.987	6.321	
	bunter Salatteller mit Hirtekäse MMT	795	191	12.95	8.693	5.693	5.636	12.59	1.754	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	bunter Salatteller mit Hühnchen MMT	463	109	2.035	553,1	6.053	5.656	16.09	794,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Mozzarella/Olive MMT	893	215	15.17	8.033	6.323	6.266	12.44	984,9	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	
	bunter Salatteller mit Thunfisch MMT	824	197	9.895	1.249	5.713	5.496	21.65	792,5	
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0	
	EssigÖl Dress. Tablett A	112	27	50,0	50,0	5.700	4.500	100,0	1.700	

Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(mg)	KH (mg)	Zuck er(mg)	EW (mg)	Salz (mg)
-------	----------	------------	----------------	------	-----------	----------------	------------	----------------	------------	--------------

26.05.2024

	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0	
	Karamellpudding Büffet	553	132	6.000	4.000	17.00	13.00	2.600	230,0	