	stelle C&C Menüplan 4135	500									Datum v	-	06.05.202
мт м	ittag										Datum b	DIS	12.05.202
atum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m		Zuck er(m)		Salz (mg)			
.05.20	24					-							
	Boulette A	1.246	299	18.75	7.250	13.75	1.000	18.75	1.750				
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108				
	Möhrengemüse B	256	61	2.523	197,0	8.019	7.655	840,3	1.326				
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2				
	Putengulasch B	818	196	9.034	2.285	2.164	1.421	26.05	1.911,				
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031				
	Schupfnudelpfanne B	2.453	581	22.45	3.442	79.45	16.74	10.40	4.273				
	Schnittlauchsoße vegetarisch B	576	139	12.00	6.915	6.732	1.259	880,9	1.531				
	Crepe B	917	218	5.820	1.728	31.44	4.800	8.640	597,0				
	Champignonragout vegetarisch B	554	134	9.136	3.657	6.530	2.481	6.169	1.810				
	Möhrensalat A	183	43	100,0	100,0	8.800	7.800	600,0	680,0				
	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				
	Kohlrabieint.m. Rindfl.C	915	220	8.322	4.211,	22.38	5.505	11.27	3.865				
	Kohlrabieint.m. Rindfl.C	915	220	8.322	4.211,	22.38	5.505	11.27	3.865				
	Kohlrabieint. passiert B	633	152	2.875	1.804	25.10	5.302	3.743	3.640				
	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				
	Putengulasch B	818	196	9.034	2.285	2.164	1.421	26.05	1.911,				
	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				

Kosten	stelle C&C Menüplan 4	13500									Datum von	06.05.2024
ммт м	ittag										Datum bis	12.05.2024
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)			Zuck er(m)		Salz (mg)		
06.05.20	24											
	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 MM	/IT 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 \		Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		

gedünstetes Fischfilet B	456	107	1.260	304,7	34,0	30,7	23.96	2.303	
Honig-Dill-Senf-Soße für Fisch B	510	122	6.293	2.379	14.96	9.591	949,5	1.411,	
Brokkoligemüse C	295	71	2.557	439,9	3.791	2.550	5.479	281,7	
Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
Grillhaxe C	1.094	261	11.70	2.700	1.080	720,0	37.80	2.880	
Soße für Grillhaxe C	238	57	2.061	1.336	8.233	1.342	1.167	1.930	
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	
Gemüseboulette B	438	105	4.807	690,0	12.00	3.375	3.300	825,0	
Kräuterdip B	399	95	4.701	3.107	4.364	4.147	8.744	1.178	
Brokkoligemüse C	295	71	2.557	439,9	3.791	2.550	5.479	281,7	
Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2	
Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art B	1.268	305	20.69	6.175	7.015	2.356	22.10	2.145	
Risi Bisi B	1.018	242	4.955	559,4	42.89	1.359	5.357	6.068	
Milchreis B	2.841	676	23.24	11.04	96.61	50.69	19.46	608,4	
Apfelmus A	304	72	100,0	100,0	16.30	15.30	300,0	10,0	

MMT Mit	tag										Datum bis	12.05.202
		kJ	kcal	DEA	F	ges.	кн	Zuck	EW	Salz		
Datum	Rezeptur		(kcal)	BE()	(mg)	FS(m		er(m)				
07.05.202	4											
	Zimt & Zucker B	136	32	40,0	8,0	7.920	7.920	40,0	0,0			
	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art B	1.268	305	20.69	6.175	7.015	2.356	22.10	2.145			
	Risi Bisi B	1.018	242	4.955	559,4	42.89	1.359	5.357	6.068			
	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art B	1.268	305	20.69	6.175	7.015	2.356	22.10	2.145			
	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			
	helle Soße Diät B	428	104	8.211,	5.166	6.513	857,9	895,5	1.215			
	Brokkoli passiert B	334	80	3.325	1.298	4.838	1.800	6.379	1.257			
	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			
	Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art B	1.268	305	20.69	6.175	7.015	2.356	22.10	2.145			
	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			

Kostenstelle

C&C Menüplan 413500

Datum von

Kosten	stelle C&C Menüplan 41	3500									Datum von	06.05.2024
MMT M	ittag										Datum bis	12.05.2024
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)		Salz (mg)		
07.05.20	24											
	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		Zuck er(m)		Salz (mg)		
08.05.20	24											
	Hähnchenbrust gebraten B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450			
	Mascarpone-Bärlauch-Soße für Huhn B	953	231	22.61	15.92	3.808	2.441	2.892	883,1			

Huhn B									
Fingermöhren B	241	58	1.831	198,1	7.881	7.410	784,1	1.146	
Kräuterreis B	1.020	243	8.376	815,3	37.61	590,3	3.638	2.492	
mit Apfel gefüllter Eierkuchen C	1.083	257	5.100	1.700	42.33	16.49	8.670	510,0	
Vanillesoße A	945	226	11.82	8.778	25.17	19.86	5.098	299,6	
Chili sin carne B	1.160	277	8.610	1.004	35.21	11.98	10.98	2.845	
Currywurst B	1.538	373	35.20	12.97	900,0	500,0	13.00	1.660	
Tomaten-Curry-Soße B	295	70	1.712	891,8	11.96	10.07	1.095	1.490	
Röstzwiebelpüree A	306	74	2.699	1.395	9.285	1.517	1.713	910,7	
Cole Slaw B	851	206	17.85	1.760	8.928	7.498	1.228	1.063	
Veg. Geschnetzeltes B	770	184	9.597	5.943	9.554	1.389	13.08	1.913	
Fingermöhren B	241	58	1.831	198,1	7.881	7.410	784,1	1.146	
Spätzle A	1.072	254	4.236	1.175	43.34	472,5	9.855	1.980	
Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450	
Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108	
Kräuterreis B	1.020	243	8.376	815,3	37.61	590,3	3.638	2.492	
Blattsalat m.EssigÖl Dress.Tablett A	56	13	25,0	25,0	2.850	2.250	50,0	850,0	
Chili sin carne B	1.160	277	8.610	1.004	35.21	11.98	10.98	2.845	
Hähnchen passiert B	709	170	10.40	5.631	4.125	2.130	14.65	1.472	
Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108	

Kosten		00									Datum von	06.05.202
имт м	ittag										Datum bis	12.05.202
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m		Zuck er(m)		Salz (mg)		
8.05.20	24											
	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			
	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			
	Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450			
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108			
	Fingermöhren B	241	58	1.831	198,1	7.881	7.410	784,1	1.146			
	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			
	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		Zuck er(m)		Salz (mg)		

	stelle C&C Menüplan 413	3500									Datum von	06.05.202
MT Mi	ittag										Datum bis	12.05.2024
itum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)		Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		
.05.20	24											
	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			
	gekochtes Rindfleisch B	920	220	11.12	4.969	807,3	597,1	29.10	635,9			
	Meerrettichsoße für Rindfleisch B	473	114	8.403	4.467	7.864	2.517	1.253	1.673			
	Grünes Bohnengemüse B	281	68	2.233	284,7	7.065	2.917	3.181	173,9			
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031			
	vegetarische Kohlroulade B	864	206	7.700	2.090	17.82	6.380	13.53	1.705			
	Kümmelsoße vegetarisch B	269	64	2.602	1.695	8.756	1.355	1.235	1.775			
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031			
	gedünstetes Fischfilet B	456	107	1.260	304,7	34,0	30,7	23.96	2.303			
	Kräuter-Kapernsauce C	362	87	6.730	5.040	5.650	1.852	868,9	1.403			
	Gemüsereis B	599	142	1.546	235,0	27.91	1.883	3.056	1.713			
	Bauernfrühstück mit Schinken B	2.614	627	37.24	9.344	39.47	5.709	31.74	3.682			
	Paprikadip B	324	78	4.205	2.776	3.628	3.582	6.251	1.285			
	Gewürzgurke B	53	13	150,0	100,0	1.400	1.050	500,0	950,0			
	Bauernfrühstück mit Schinken B	2.614	627	37.24	9.344	39.47	5.709	31.74	3.682			
	Paprikadip B	324	78	4.205	2.776	3.628	3.582	6.251	1.285			
	Gewürzgurke abend	53	13	150,0	100,0	1.400	1.050	500,0	950,0			
	Bauernfrühstück mit Schinken B	2.614	627	37.24	9.344	39.47	5.709	31.74	3.682			
	Gewürzgurke B	53	13	150,0	100,0	1.400	1.050	500,0	950,0			
	Geflügelboulette passiert A	984	234	17.41	8.418	5.579	2.190	11.51	1.822			
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108			
	Bohnen passiert B	442	106	6.698	4.285	4.873	2.032	5.984	763,7			
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2			
	Kirschjoghurt A	407	96	2.950	1.950	14.10	12.75	3.000	110,0			
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0			

Kosten		00									Datum von	06.05.2024
имт м	ittag										Datum bis	12.05.2024
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		
09.05.20	24											
	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			
	gekochtes Rindfleisch B	920	220	11.12	4.969	807,3	597,1	29.10	635,9			
	helle Soße Diät B	428	104	8.211,	5.166	6.513	857,9	895,5	1.215			
	Eierknöpfli B	1.044	248	4.700	1.050	41.60	600,0	8.850	1.495			
	Rote Bete Salat mit Apfel+Zwiebel B	213	51	2.658	269,2	5.810	5.161	567,4	636,4			
	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			
	Fruchtjoghurt passiert Becher	362	86	2.900	2.000	11.80	11.30	3.200	50,0			
	Kirschjoghurt A	407	96	2.950	1.950	14.10	12.75	3.000	110,0			
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m		Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		

Hähnchensteak A	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450
Kräutersoße für Geflügel B	313	75	5.308	3.153	6.181	944,0	593,6	1.307
Brokkoligemüse B	295	71	2.557	439,9	3.791	2.550	5.479	281,7

Nährwert

	telle C&C Menüplan 4135	000										ım von	06.05.2024
MT Mi	ttag										Dati	ım bis	12.05.2024
atum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)		Zuck er(m)		Salz (mg)			
.05.202	24												
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031				
	geriebener Käse A Tablett	201	48	3.333	2.300	40,0	33,3	4.466	336,7				
	Bolognese B	621	148	6.277	2.879	11.57	8.468	9.766	2.909				
	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				
	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				
	Brathering B	957	230	16.16	3.320	5.340	4.600	15.10	2.040				
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031				
	Zwiebel-Garnitur B	170	41	2.533	217,2	3.775	3.650	413,6	244,0				
	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf vegetarisch B	1.480	353	16.89	4.762	36.74	8.949	11.31	5.034				
	Kerbelsoße vegetarisch B	395	95	6.879	5.345	7.358	1.079	802,4	1.709				
	Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450				
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108				
	Brokkoligemüse B	295	71	2.557	439,9	3.791	2.550	5.479	281,7				
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031				
	Hähnchenbrust Diät B	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450				
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108				
	Brokkoligemüse B	295	71	2.557	439,9	3.791	2.550	5.479	281,7				
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031				
	Hähnchen passiert B	709	170	10.40	5.631	4.125	2.130	14.65	1.472				
	helle Soße Diät B	428	104	8.211,	5.166	6.513	857,9	895,5	1.215				
	Brokkoli passiert B	334	80	3.325	1.298	4.838	1.800	6.379	1.257				
	Kartoffelpüree A	218	52	864,2	530,4	8.226	1.180	1.601	754,2				
	Erdbeerquark A	498	118	4.400	2.966	13.43	12.46	6.100	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				

Kosten	stelle C&C Menüplan 4135	00									Datum von	06.05.202
ммт м	ittag										Datum bis	12.05.2024
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)		Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		
10.05.20	24					-						
	Hähnchensteak A	535	127	3.125	800,0	1.275	600,0	23.50	1.450			
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108			
	Blumenkohlgemüse B	590	142	11.12	1.394	4.724	2.901	4.625	1.145			
	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			
	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			
	Erdbeerquark A	498	118	4.400	2.966	13.43	12.46	6.100	100,0			
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)		Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		

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
vegetarische Maultaschen B	1.584	376	7.350	1.600	59.45	5.600	15.40	2.250

	stelle C&C Menüplan 4135	000									Datum von	06.05.202
IMT Mi	ttag										Datum bis	12.05.2024
atum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)	ges. FS(m)	KH (mg)	Zuck er(m)	EW (mg)	Salz (mg)		
.05.202	24											
	Kräutersoße Dill vegetarisch B	381	92	6.057	4.341	8.304	1.332	797,2	2.328			
	vegetarische Hirtentasche B	1.275	304	18.98	7.140	19.50	1.500	14.70	2.100			
	Kräutersoße Dill vegetarisch B	381	92	6.057	4.341	8.304	1.332	797,2	2.328			
	Balkangemüse B	292	70	2.556	311,7	7.556	4.265	2.377	771,4			
	Linsenbett B	752	179	4.418	464,1	22.01	1.507	9.604	2.276			
	paniertes Schweineschnitzel B	1.435	344	21.20	3.075	18.72	1.200	19.80	1.680			
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108			
	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			
	Kartoffelpuffer C	2.606	620	38.35	7.298	59.97	5.255	8.576	2.791			
	Apfelmus A	304	72	100,0	100,0	16.30	15.30	300,0	10,0			
	Pastinaken-Bohneeint.m.Rindfl. B	1.135	271	10.58	5.039	26.60	6.204	14.42	1.251			
	Pastinaken-Bohneeint.m.Rindfl. B	1.135	271	10.58	5.039	26.60	6.204	14.42	1.251			
	Pastinaken-Bohneneint.pass B	716	171	1.104	333,3	30.83	6.995	5.876	1.258			
	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			
	Hühnernudeleint.Diät o.Nudeln B	711	169	4.449	1.300	11.51	9.455	18.72	1.626			
	Gabelspaghetti Beilage B	1.771	419	7.118,	1.080	73.61	3.125	13.54	7.784			
	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					6.266					
	Joghurt Dressing Tablett	396	96	9.100	700,0	2.600	1.550	600,0	500,0			

Kosten	stelle C&C Menüplan 4135	00									D	atum von	06.05.2024
ммт м	ittag										D	atum bis	12.05.2024
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)		F (mg)		KH (mg)	Zuck er(m)		Salz (mg)			
11.05.20	24												
	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				
	Apfelkompott Dessert	303	71	180,0	100,0	16.50	15.10	180,0	33,3				
Datum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)		F (mg)			Zuck er(m)		Salz (mg)			
12.05.20	24					-							
	Cordon Bleu vom Schwein B	1.486	356	19.44	4.295	20.80	1.280	24.00	2.080				
	Soße für Cordon Bleu B	285	68	4.655	2.368	5.698	444,3	864,5	1.367				
	Spargel in SauceHollandaise	305	73	5 076	3 102	1 221	564.0	576.0	5181				

Soße für Cordon Bleu B	285	68	4.655	2.368	5.698	444,3	864,5	1.367	
Spargel in SauceHollandaise	305	73	5.976	3.192	4.224	564,0	576,0	548,4	
Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	
Putenkeulenbraten C	2	1	11,6	2,1	76,3	72,5	19,4	761,8	
Soße für Putenbraten C	246	59	3.938	2.324	4.941	430,8	887,5	2.064	
Spargel in SauceHollandaise	305	73	5.976	3.192	4.224	564,0	576,0	548,4	
Kräuterpüree A	220	53	864,1	523,4	8.285	1.190	1.654	636,8	
Vanillegrießbrei B	2.979	710	27.93	11.84	92.06	61.57	21.46	687,8	
Pfirsichsoße B	351	83	28,6	28,6	18.91	17.74	314,3	19,1	
Gemüsebett für Spinatknödel B	755	182	12.94	6.216	11.35	6.947	3.434	2.250	
Spinatknödel C	1.687	401	12.42	6.905	48.33	5.063	21.63	2.762	
rauchiges Paprikasugo B	552	133	6.029	1.317	16.03	13.79	2.071	2.107	
vegetarische Cannelonni Band B	1.173	278	5.520	3.120	42.00	4.320	14.40	2.000	
Putenkeulenbraten C	2	1	11,6	2,1	76,3	72,5	19,4	761,8	
Soße für Putenbraten C	246	59	3.938	2.324	4.941	430,8	887,5	2.064	
Pariser Möhren B	360	86	3.836	425,0	10.32	8.149	869,2	653,2	
Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031	

			Datum von	06.05.2024								
имт м	ittag		Datum bis	12.05.2024								
atum	Rezeptur	kJ (kJ)	kcal (kcal)	BE()	F (mg)			Zuck er(m)		Salz (mg)		
2.05.20	24					-						
	Putenkeulenbraten C	2	1	11,6	2,1	76,3	72,5	19,4	761,8			
	Soße für Putenbraten C	246	59	3.938	2.324	4.941	430,8	887,5	2.064			
	Pariser Möhren B	360	86	3.836	425,0	10.32	8.149	869,2	653,2			
	Kartoffeln B	621	144	2.318	323,3	26.62	1.452	3.158	1.031			
	Vanillegrießbrei B	2.979	710	27.93	11.84	92.06	61.57	21.46	687,8			
	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			
	Putenkeulenbraten C	2	1	11,6	2,1	76,3	72,5	19,4	761,8			
	Bratensoße Diät B	343	82	5.155	2.058	7.815	1.110,	1.017	1.108			
	Pariser Möhren B	360	86	3.836	425,0	10.32	8.149	869,2	653,2			
	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			
	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			