

Unser Angebot vom 18.08. - 22.08.2025 Samtgemeinde Bardowick



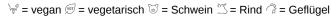
Montag				Dienstag				Mittwoch				Donnerstag				Freitag				
Salatgurke				Möhrensalat				Laugen-Schinken-Schnitte 1,2,12,24,18a				Weißkrautsalat 2,6				Snacktomaten				
VGN (VG	J		0,90€	VGN (VI	GT)		0,90€		_,_ ,,		0,90€		7)		0,90€	VGN (VG	J		0,90 €	
KJ	37 ges.Fs	0.0 gBst	0.6 g		192 ges.Fs	0.1 gBst	3.0 g		1,010 ges.Fs	5.2 g Bst	2.6 g	KJ €	216 ges.Fs	0.1 gBst		KJ €	70ges.Fs	0.0 g Bst	1.2 g	
Kcal	8KH	1.3 gE	0.4 g		45 KH	7.2 gE	0.8 g		240KH	26.2 gE	10.3 g		51 KH	6.6 gE	1.1 g		16KH	2.5 g E	0.9 g	
F	0.1 g Zucker	1.3 g Salz	0.0 g	F	1.4 g Zucker	6.8 g Salz	0.3 g		10.2 gZucker	2.2 g Salz	1.1 g	F	1.8 g Zucker	6.3 g Salz	1.5 g	F	0.2 gZucker	2.4 g Salz	0.0 g	
Hackbraten in Bratensauce mit Schweine					veineschnuitzel	mit Paprika	sauce,	Spiralnudeln mit Käsesahnesauce				Putenmedallions mit Tomate und				Cheeseburger Suppe mit Brötchen				
Möhrengemüse und Kartoffeln				Erbsen und Kartoffelpüree									Mozzarella gratiniert Gnocchi und							
												Toma	itensauce							
27,18	27,18a				2,10,20,24,27,29,18a				4,24,27,18a				4,20,24				4,5,24,18a			
			7,00 €				7,00 €	VGT			7,00€	3			7,00 €	3			7,00€	
KJ	3,242 ges.Fs	22.0 g Bst	1.4 g	KJ	481 ges.Fs	0.7 g Bst	1.2 g		635 ges.Fs	2.8 gBst	0.9 g	KJ	591 ges.Fs	2.1 g Bst	0.8 g	KJ	837 ges.Fs	8.2 g Bst	0.8 g	
Kcal	774 KH	32.4 g E	42.0 g	Kcal	114KH	11.3 g E	6.6 g	Kcal	151 KH	21.3 gE	•	Kcal	141 KH	15.9 g E	6.6 g	Kcal	200 KH	9.0 gE	9.2 g	
F	52.8 g Zucker	3.2 g Salz	4.1 g	F	4.3 g Zucker	2.2 g Salz	1.1 g	F	5.0 g Zucker	2.3 g Salz	1.2 g	F	5.4 g Zucker	2.1 g Salz	2.5 g	F	14.0 g Zucker	1.8 g Salz	1.7 g	
Gemüseschnitzel mit Bratensauce Tom				Toma	omatensuppe mit Reis				Nudelpfanne mit Gemüse				Asiatische Gemüse-Nudel-Pfanne				Kartoffel-Gemüse-Pfanne			
Kartoffeln								Tomatensauce				Sweet-Chili-Dipp								
18a, 18d								18a				1,20,23,18a								
VGN (VG	7		7,00 €	VGN (VI	GT)		7,00€	VGN (VG	ī)		7,00€	VGT			7,00 €	VGN (VG	J		7,00€	
KJ	412 ges.Fs	0.3 g Bst	2.1 g		261 ges.Fs	0.3 gBst	0.8 g		375 ges.Fs	0.3 g Bst	1.6 g		533 ges.Fs	0.5 gBst	2.0 g		397 ges.Fs	0.4 g Bst	1.5 g	
Kcal	98 KH	16.0 g E	2.4 g		62 KH	10.3 gE	1.2 g		89 KH	15.1 g E	2.8 g		127 KH	18.3 g E	_	Kcal	95KH	10.0 g E	1.7 g	
F	2.4 g Zucker	1.2 g Salz	0.9 g	F	1.7 g Zucker	2.2 g Salz	2.2 g	F	1.8 g Zucker	3.0 g Salz	1.7 g	F	3.5 g Zucker	5.0 g Salz	1.4 g	F	5.0 g Zucker	1.5 g Salz	0.4 g	
Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille Pudo					udding Nuss-Nougat				Apfel-Joghurt-Dessert				Rote Grütze mit Vanillesauce				Tiramisu			
24				24,25a				24				4,24				20,24,18a				
VGT			0,90 €	VGT			0,90€	VGT			0,90 €	VGT			0,90€	VGT			0,90€	
KJ	485 ges.Fs	2.8 g Bst	-	KJ	476 ges.Fs	2.3 g Bst	0.4 g		612 ges.Fs	7.1 gBst	0.6 g		505 ges.Fs	1.3 g Bst	1.7 g		977 ges.Fs	10.5 g Bst	0.2 g	
Kcal	115 KH	15.5 g E	3.7 g		113 KH	17.0 g E	2.8 g		146 KH	10.1 gE	•	Kcal	119KH	25.0 g E	0.9 g		232 KH	16.0 g E	6.4 g	
F	4.1 g Zucker	15.0 g Salz	0.2 g	F	3.7 g Zucker	13.0 g Salz	0.2 g	F	10.7 g Zucker	9.7 g Salz	0.1 g	F	1.6 g Zucker	4.5 g Salz	0.0 g	F	15.8 g Zucker	12.0 g Salz	0.1 g	

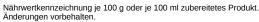
Deklarationspflichtige Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Trotz aller Vorsichtsmaßnahmen kann ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf andere Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet.

KJ: Energie KJ; Kcal: Energie Kcal; F: Fett; ges.Fs:davon gesättigte Fettsäuren; KH: Kohlenhydrate; Zucker: davon Zucker; Bst: Ballaststoffe; E: Eiweiß; Salz: Salz;







^{18.} Gluten; 27. Senf; 18a. Weizen und Weizenerzeugnisse (wie Dinkel & Khorasan-Weizen; 18d. Hafer; 20. Ei; 23. Soja; 24. Milch; 25. Schalenfrüchte; 29. Schwefeldioxid und Sulfite; 25a. Haselnüsse;

^{1.} mit Konservierungsstoff; 2. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Farbstoff; 5. mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 6. mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n); 10. geschwefelt; 12. mit Phospat;