

<p><b>7</b> 710 Kcal. P.: 11 HC.: 56 L.: 30 G.: 5</p> <p>GERIEBENE KAROTTE, GRÜNE OLIVEN UND MAIS</p> <p>MAKKARONI MIT TOMATE, BUTTER UND KÄSE</p> <p>HAUSGEMACHTE HÄHNCHENKROKETTEN</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>8</b> 730 Kcal. P.: 15 HC.: 48 L.: 35 G.: 8</p> <p>SALAT MIT TOMATE UND GURKE</p> <p>REIS "TRES DELICIAS" HARTGEKOCHE EIER MIT TOMATENSOBE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>9</b> 631 Kcal. P.: 13 HC.: 30 L.: 55 G.: 17</p> <p>SPINATCREMESUPPE</p> <p>FRISCHE GEGRILLTE WÜRTSTCHEN</p> <p>KOPFSALAT UND TOMATE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>10</b> 681 Kcal. P.: 19 HC.: 48 L.: 27 G.: 4</p> <p>KOPFSALAT, TOMATE UND OLIVEN</p> <p>EINTOPF „OLLETA ALICANTINA“ MIT BOHNEN UND REIS</p> <p>SEEHECHTFILET AUS DEM OFEN</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>11</b> 632 Kcal. P.: 25 HC.: 39 L.: 35 G.: 12</p> <p>TOMATE UND OLIVEN</p> <p>SUPPE MIT GEFLÜGELINNEREIEIEN</p> <p>HÄHNCHENFILET MIT SAHNE</p> <p>JOGHURT</p>
<p><b>14</b> 828 Kcal. P.: 21 HC.: 28 L.: 49 G.: 13</p> <p>KOMPLETTER SALAT</p> <p>RINDFLEISCHSCHMORBRATEN MIT ERBSEN UND CHAMPIGNONS</p> <p>POMMES FRITES</p> <p>JOGHURT</p>	<p><b>15</b> 692 Kcal. P.: 21 HC.: 34 L.: 40 G.: 12</p> <p>KOPFSALAT UND GURKE</p> <p>LINSENEINTOPF MIT SPINAT, KAROTTE UND FRITTIERTER ZWIEBEL</p> <p>KÄSEOMELETTE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>16</b> 886 Kcal. P.: 18 HC.: 39 L.: 42 G.: 14</p> <p><b>REIS AUS VALENCIA</b></p> <p>KOPFSALAT, TOMATE UND GERIEBENE KAROTTE</p> <p>„ARROZ AL HORNO“ MIT REIS AUS VALENCIA</p> <p>HÄPPCHEN (GEKOCHTER SCHINKEN, CHORIZO UND KÄSE)</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>17</b> 517 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 39 G.: 12</p> <p>KOPFSALAT, TOMATE, ZWIEBEL UND KAROTTE</p> <p>SUPPENEINTOPF</p> <p>GEGRILLTE LENDE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>18</b> 349 Kcal. P.: 12 HC.: 42 L.: 42 G.: 6</p> <p>KOMPLETTER SALAT</p> <p>PASTA GEFÜLLT MIT KÄSE, SCHINKEN UND TOMATENSOBE</p> <p>OBST DER SAISON</p>
<p><b>21</b> 613 Kcal. P.: 18 HC.: 36 L.: 44 G.: 15</p> <p>GRÜNE BOHNEN MIT GEGARTEN KARTOFFELN UND MAYONNAISE</p> <p>FLEISCHKLÖBCHEN MIT PILZEN</p> <p>JOGHURT</p>	<p><b>22</b></p> <p>FEIERTAG</p>	<p><b>23</b> 610 Kcal. P.: 9 HC.: 48 L.: 41 G.: 9</p> <p>KOPFSALAT, TOMATE UND OLIVEN</p> <p>SPIRALNUDELN A LA CARBONARA MIT SPECK</p> <p>KABELJAU MIT KNOBLAUCHSAHNESOBE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>24</b> 593 Kcal. P.: 20 HC.: 37 L.: 37 G.: 7</p> <p>ANGEMACHTE TOMATE</p> <p>WEIBE BIO-BOHNEN UND GEKOCHE KARTOFFELN MIT OLIVENÖL</p> <p>HÄHNCHEN MIT GRIECHISCHER SOBE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>25</b> 677 Kcal. P.: 7 HC.: 43 L.: 48 G.: 7</p> <p>KOPFSALAT, GERIEBENE KAROTTE UND OLIVEN</p> <p>BUCHSTABENSUPPE</p> <p>MIT SCHINKEN UND KÄSE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN</p> <p>OBST DER SAISON</p>
<p><b>28</b> 581 Kcal. P.: 17 HC.: 36 L.: 45 G.: 12</p> <p>KÜRBISCREMESUPPE</p> <p>RINDFLEISCHHAMBURGER AUS DEM OFEN MIT HAUSGEMACHTEN STROHKARTOFFELN</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>29</b> 733 Kcal. P.: 17 HC.: 38 L.: 40 G.: 7</p> <p>KOPFSALAT, ROTE BEETE, GURKE UND TOMATE</p> <p>LINSENEINTOPF</p> <p>KARTOFFELOMELETTE</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>30</b> 635 Kcal. P.: 20 HC.: 51 L.: 28 G.: 6</p> <p>GERIEBENE KAROTTE, GRÜNE OLIVEN UND MAIS</p> <p>REISTOPF MIT HÄHNCHENWÜRFELN</p> <p>SEELACHS MIT KÄSE ÜBERBACKEN</p> <p>OBST DER SAISON</p>	<p><b>31</b> 678 Kcal. P.: 13 HC.: 48 L.: 38 G.: 8</p> <p>KOPFSALAT UND OLIVEN</p> <p>SUPPE MIT FLEISCHBRÜHE, PASTA, EI UND SCHINKEN</p> <p>SCHINKENKROKETTEN</p> <p>JOGHURT</p>	<p></p>

NOTAS: La valoración nutricional media mensual es: 658 Kcal. P.: 16 HC.: 41 L.: 40 G.: 10 **Leyenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas/ H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Nuestros menús incluyen PAN y la bebida será AGUA.