













Speisekarte KW 2


für die Woche vom 09.01. bis 13.01.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 vegetarisch	Schmetterlingsnudeln mit Gemüsebolognaise dazu geriebener Gouda	Vegetarischer Erbseneintopf mit Brot	Nudel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut
	1, 2 kJ 576 / kcal 138 E 5,2 g / KH 21,5 g / F 3,3 g / 2,0 BE	kJ 248 / kcal 59 E 4,3 g / KH 9,4 g / F 0,4 g / 1,0 BE	1, 2 kJ 725 / kcal 173 E 6,7 g / KH 21,4 g / F 6,7 g / 2,0 BE	kJ 395 / kcal 94 E 3,2 g / KH 14,4 g / F 2,4 g / 1,0 BE
				
Gericht 2 Vollkost	Chili con Carne vom Rind mit Reis	Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffel- Möhrengemüse	Crispy Chicken Patty mit Tomatensauce und Spirellinudeln	Fischfilet mit Kräuterkruste dazu Butterkartoffeln
	2 kJ 562 / kcal 134 E 2,6 g / KH 22,8 g / F 3,5 g / 2,0 BE	3, 5 kJ 456 / kcal 109 E 5,2 g / KH 11,3 g / F 4,7 g / 1,0 BE	12 kJ 682 / kcal 163 E 7,3 g / KH 23,5 g / F 4,3 g / 2,0 BE	3 kJ 438 / kcal 105 E 8,1 g / KH 9,9 g / F 3,5 g / 1,0 BE
				
Salat oder Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat	Salat
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Kräftiges Putengyros mit Tomatenreis	Kräftiger, vegetarischer Kartoffeleintopf	Hähnchenragout mit Tomatensauce und Langkornreis (6)	Nudeln a la Napoli mit Tomatensauce
	kJ 580 / kcal 138 E 7,5 g / KH 13,0g / F 6,2 g / 1,0 BE	kJ 178 / kcal 43 E 1,1 g / KH 6,2 g / F 1,4 g / 0,5 BE	kJ 569 / kcal 136 E 6,8 g / KH 19,9 g / F 3,1 g / 1,5 BE	kJ 499 / kcal 119 E 0,6 g / KH 25,8 g / F 1,4 g / 2,0 BE
				
	Salat/ Essig Öl <u>Rindfleisch</u>	Frischobst <u>Schweinefleisch</u>	Salat/ Essig Öl <u>Geflügel</u>	Frischobst <u>Fisch</u>

Die Speisekartengestaltung basiert auf Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte Dessert/ Salat siehe Liste
* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (6): Geflügel (R): Rindfleisch (S) Schwein (F): Fisch

Speisekarte KW 3













für die Woche vom 16.01. bis 20.01.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<u>Gericht 1</u> vegetarisch	 Bio-Penne mit Bio-Tomatensauce	Gemüsesuppe *** Grießbrei mit Zimt und Zucker	Western-Kartoffeln mit Quarkdip und Salatbouquet	Kartoffel-Spinat-Gratin mit Gouda überbacken
	<small>kJ 628 / kcal 150 E 4,5 g / KH 25,4 g / F 3,3 g / 2,0 BE</small>	<small>11 kJ 423 / kcal 101 E 2,7 g / KH 6,5 g / F 6,9 g / 0,5 BE</small>	<small>kJ 632 / kcal 151 E 4,5 g / KH 16,3 g / F 7,5 g / 1,5 BE</small>	<small>1, 2 kJ 400 / kcal 96 E 3,2 g / KH 8,2 g / F 5,4 g / 0,5 BE</small>
<u>Gericht 2</u> Vollkost	 Knuspriger Hähnchenschenkel mit Reis und Paprikarahmsauce	 Grillsteak mit Balkangemüse und Rosmarinkartoffeln	 Knusprige Fischfiguren mit Süß- Saurem Dip und Pommes frites	 Fleischbällchen mit mexikanischer Sauce und Reis
	<small>kJ 678 / kcal 162 E 7,0 g / KH 18,6 g / F 6,5 g / 1,5 BE</small>	<small>3 kJ 356 / kcal 85 E 7,4 g / KH 9,1 g / F 1,9 g / 1,0 BE</small>	<small>11 kJ 496 / kcal 119 E 5,9 g / KH 16,2 g / F 3,1 g / 1,5 BE</small>	<small>12 kJ 611 / kcal 146 E 5,1 g / KH 22,1 g / F 4,0 g / 2,0 BE</small>
Salat oder Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat	Dessert
<u>Gericht 3</u> gluten- und laktosefrei	Chili con Carne mit Langkornreis (R)	Gemüsepfanne mit Langkornreis	Goulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln (R)	Erbsen- Möhrengemüse mit Stampfkartoffeln
	<small>kJ 628 / kcal 150 E 5,5 g / KH 21,5 g / F 4,6 g / 2,0 BE</small>	<small>kJ 521 / kcal 125 E 2,1 g / KH 21,3 g / F 3,3 g / 2,0 BE</small>	<small>kJ 215 / kcal 51 E 3,9 g / KH 4,5 g / F 1,9 g / 0,5 BE</small>	<small>kJ 215 / kcal 52 E 2,6 g / KH 9,4 g / F 0,2 g / 1,0 BE</small>
	Salat/ Essig Öl	Frischobst	Salat/ Essig Öl	Frischobst
	 <u>Rindfleisch</u>	 <u>Schweinefleisch</u>	 <u>Geflügel</u>	 <u>Fisch</u>

Die Speisekartengestaltung basiert auf Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
 Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte Dessert/ Salat siehe Liste
 * Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch









Speisekarte KW 4

für die Woche vom 23.01. bis 27.01.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 vegetarisch	Makkaroni mit Frischkäsesauce	Knuspriges Gemüsepatty mit süß-saurer Sauce und Langkornreis	Tomatensuppe mit Kräutern *** Milchreis mit Zucker und Zimt	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Buchstabennudeln und Brot*
	1 kJ 662 / kcal 158 E 4,9 g / KH 25,1 g / F 4,1 g / 2,0 BE	2, 12 kJ 720 / kcal 172 E 3,0 g / KH 32,4 g / F 3,2 g / 2,5 BE	11 kJ 353 / kcal 84 E 1,9 g / KH 8,3 g / F 4,7 g / 0,5 BE	kJ 375 / kcal 90 E 3,0 g / KH 12,3 g / F 3,1 g / 1,0 BE
				
Gericht 2 Vollkost	Schlemmerfischfilet mit Tomatensauce und Reis	Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch dazu Brot*	Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Nudeln	Geflügelhacksteak mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
	kJ 537 / kcal 128 E 7,5 g / KH 15,2 g / 4,0g / 1,5 Be	kJ 217 / kcal 52 E 4,1 g / KH 3,0 g / F 2,5 g / 0,5 BE	2, 3, 5 kJ 693 / kcal 166 E 7,7 g / KH 20,4 g / F 5,8 g / 1,5 BE	3, 12 kJ 372 / kcal 89 E 5,3 g / KH 9,9 g / F 3,0 g / 1,0 BE
				
Salat oder Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat	Dessert
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Kräftiges Putengyros mit Tomatenreis	Kräftiger, vegetarischer Kartoffeleintopf	Hühnchenragout mit Tomatensauce und Langkornreis (G)	Nudeln a la Napoli mit Tomatensauce
	kJ 580 / kcal 138 E 7,5 g / KH 13,0g / F 6,2 g / 1,0 BE	kJ 178 / kcal 43 E 1,1 g / KH 6,2 g / F 1,4 g / 0,5 BE	kJ 569 / kcal 136 E 6,8 g / KH 19,9 g / F 3,1 g / 1,5 BE	kJ 499 / kcal 119 E 0,6 g / KH 25,8 g / F 1,4 g / 2,0 BE
	Frischobst	Salat/ Essig Öl	Frischobst	Salat/ Essig Öl
	 Rindfleisch	 Schweinefleisch	 Geflügel	 Fisch









Speisekarte KW 5 Aktion: Pasta! - Basta!

für die Woche vom 30.01. bis 03.02.2012

	Montag	Dienstag Pasta! - Basta!	Mittwoch	Donnerstag Pasta! - Basta!
Gericht 1 vegetarisch	Reibekuchen mit Apfelsmus	Bunte Penne mit Käse-Erbsen-Sauce	Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Brot	Gemüse-Nudel-Auflauf mit buntem Gemüse und Sauce Bechamel
	3 kJ 519 / kcal 124 E 1,7 g / KH 21,6 g / F 3,3 g / 2,0 BE	kJ 477 / kcal 114 E 4,9 g / KH 14 g / F 4,2 g / 1,0 BE	kJ 301 / kcal 72 E 1,2 g / KH 6,3 g / F 4,5 g / 0,5 BE	1, 2 kJ 670 / kcal 160 E 6 g / KH 19,5 g / F 6,4 g / 1,5 BE
	Pasta! - Basta! 		Pasta! - Basta! 	
Gericht 2 Vollkost	Bandnudeln "Carbonara" mit Schinken-Sahne-Sauce	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spaghetti mit Pastasauce "Salmone" mit gebratenen Lachswürfeln	Currywurst vom Rind mit Pommes frites
	1, 2, 3 kJ 651 / kcal 156 E 5,7 g / KH 21,2 g / F 5,2 g / 2,0 BE	kJ 529 / kcal 126 E 5,1 g / KH 7,1 g / F 8,6 g / 0,5 BE	kJ 647 / kcal 154 E 6,8 g / KH 18,7 g / F 5,8 g / 1,5 BE	2, 3, 4 kJ 603 / kcal 144 E 5,9 g / KH 12,7 g / F 7,5 g / 1,0 BE
Salat oder Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat	Dessert
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Chili con Carne mit Langkornreis (R)	Gemüsepfanne mit Langkornreis	Goulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln (R)	Erbsen- Möhrengemüse mit Stampfkartoffeln
	kJ 628 / kcal 150 E 5,5 g / KH 21,5 g / F 4,6 g / 2,0 BE	kJ 521 / kcal 125 E 2,1 g / KH 21,3 g / F 3,3 g / 2,0 BE	kJ 215 / kcal 51 E 3,9 g / KH 4,5 g / F 1,9 g / 0,5 BE	kJ 215 / kcal 52 E 2,6 g / KH 9,4 g / F 0,2 g / 1,0 BE
	Salat/ Essig Öl  <u>Rindfleisch</u>	Frischobst  <u>Schweinefleisch</u>	Salat/ Essig Öl  <u>Geflügel</u>	Frischobst  <u>Fisch</u>

Speisekarte KW 6 Aktion: Pasta! - Basta!










für die Woche vom 06.02. bis 10.02.2012

	Montag Pasta! - Basta!	Dienstag	Mittwoch Pasta! - Basta!	Donnerstag
<u>Gericht 1</u> vegetarisch	Nudeln "Toscana" mit Tomatensauce und geraspeltem Gouda	Pizza "Margarita" mit Tomaten und Mozzarella	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsauce	Mediterrane Kartoffelpfanne
	1, 2, 11 kJ 630 / kcal 150 E 6,1 g / KH 20,7 g / F 4,7 g / 1,5 BE	1 kJ 1010 / kcal 241 E 8,4 g / KH 38 g / F 5,9 g / 3,0 BE	kJ 670 / kcal 160 E 4,4 g / KH 22,4 g / F 5,8 g / 2,0 BE	1, 2, 3 kJ 297 / kcal 71 E 3,0 g / KH 8,7 g / F 2,5 g / 0,5 BE
<u>Gericht 2</u> Vollkost	 Schweinerückensteak mit Rahmsauce, Erbsen-Möhren- Gemüse und Ofenkartoffeln	Pasta! - Basta!  Putenschinken-Nudeln mit Käsesauce	 Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Kartoffeln	 Milde Goulauschuppe mit Rindfleisch & Kartoffeln, dazu Brot*
	3 kJ 382 / kcal 91 E 7,4 g / KH 8,3 g / F 3,0 g / 0,5 BE	1, 2, 3, 4 kJ 624 / kcal 149 E 7,1 g / KH 18,8 g / F 5,0 g / 1,5 BE	3, 12 kJ 582 / kcal 139 E 5,9 g / KH 12,8 g / F 7,0 g / 1,0 BE	kJ 220 / kcal 53 E 3,9 g / KH 5,4 g / F 1,6 g / 0,5 BE
Salat oder Dessert	Dessert	Frischer Salat	Frischer Salat	Dessert
<u>Gericht 3</u> gluten- und laktosefrei	Kräftiges Putengyros mit Tomatenreis	Kräftiger, vegetarischer Kartoffeleintopf	Hühnchenragout mit Tomatensauce und Langkornreis (G)	Nudeln a la Napoli mit Tomatensauce
	kJ 580 / kcal 138 E 7,5 g / KH 13,0g / F 6,2 g / 1,0 BE	kJ 178 / kcal 43 E 1,1 g / KH 6,2 g / F 1,4 g / 0,5 BE	kJ 569 / kcal 136 E 6,8 g / KH 19,9 g / F 3,1 g / 1,5 BE	kJ 499 / kcal 119 E 0,6 g / KH 25,8 g / F 1,4 g / 2,0 BE
	 <u>Rindfleisch</u>	 <u>Schweinefleisch</u>	 <u>Geflügel</u>	 <u>Fisch</u>

Die Speisekartengestaltung basiert auf Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte Dessert/ Salat siehe Liste
* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch









Speisekarte KW 7

für die Woche vom 13.02. bis 17.02.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 vegetarisch	Tomatencremesuppe xxx Milchreis mit Zucker und Zimt	Wirsingroulade mit Spirellinudeln und Rahmsauce	 Bio Spaghetti mit Bio Basilikum- Tomatensauce	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln
	12 kJ 394 / kcal 94 E 2,1 g / KH 8,6 g / F 5,6 g / 0,5 BE	3 kJ 506 / kcal 121 E 4,7 g / KH 15 g / F 4,6 g / 1,5 BE	kJ 468 / kcal 112 E 3,7 g / KH 17,1 g / F 3,1 g / 1,5 BE	3 kJ 360 / kcal 86 E 4,3 g / KH 8,1 g / F 3,9 g / 0,5 BE
				
Gericht 2 Vollkost	Putenschnitzel mit Rahmsauce und Langkornreis	Bratwurst mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Fischfilet mit Kräuterkruste dazu Butterkartoffeln	Geschnitzelte Putenbrust mit provençalischem Gemüse im Reisrand
	1 kJ 728 / kcal 174 E 7,6 g / KH 23,1 g / F 5,5 g / 2,0 BE	3 kJ 605 / kcal 144 E 6,6 g / KH 8,2 g / F 9,5 g / 0,5 BE	3 kJ 438 / kcal 105 E 8,1 g / KH 9,9 g / F 3,5 g / 1,0 BE	kJ 538 / kcal 128 E 5,0 g / KH 19,8 g / F 3,2 g / 1,5 BE
Salat oder Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat	Dessert
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Chili con Carne mit Langkornreis (R)	Gemüsepfanne mit Langkornreis	Goulauschuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln (R)	Erbsen- Möhrengemüse mit Stampfkartoffeln
	kJ 628 / kcal 150 E 5,5 g / KH 21,5 g / F 4,6 g / 2,0 BE	kJ 521 / kcal 125 E 2,1 g / KH 21,3 g / F 3,3 g / 2,0 BE	kJ 215 / kcal 51 E 3,9 g / KH 4,5 g / F 1,9 g / 0,5 BE	kJ 215 / kcal 52 E 2,6 g / KH 9,4 g / F 0,2 g / 1,0 BE
	Salat/ Essig Öl	Frischobst	Salat/ Essig Öl	Frischobst
	 Rindfleisch	 Schweinefleisch	 Geflügel	 Fisch

Speisekarte KW 8













für die Woche vom 20.02. bis 24.02.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 vegetarisch	Vegetarischer Erbseneintopf mit Brot	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut	Nudel-Broccoli-Gratin mit Käse überbacken	Schmetterlingsnudeln mit Gemüsebolognese dazu geriebener Gouda
	kj 354 / kcal 85 E 4,6 g / KH 10,8 g / F 2,4 g / 1,0 BE	kj 391 / kcal 93 E 3,2 g / KH 14,4 g / F 2,3 g / 1,0 BE	1, 2 kj 750 / kcal 179 E 6,8 g / KH 22,3 g / F 6,8 g / 2,0 BE	1, 2 kj 570 / kcal 136 E 5,2 g / KH 21,2 g / F 3,2 g / 2,0 BE
				
Gericht 2 Vollkost	Schnitzel "Wiener Art" mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Fischfilet im Backteig mit Sour cream und Pommes frites	Hacksteak mit Kartoffel-Möhrengemüse	Crispy Chicken Patty mit Tomatensauce und Spirellinudeln
	3 kj 448 / kcal 107 E 4,8 g / KH 12,1 g / F 4,2 g / 1,0 BE	kj 648 / kcal 155 E 7,0 g / KH 14,1 g / F 7,7 g / 1,0 BE	kj 368 / kcal 88 E 4,9 g / KH 9,4 g / F 3,3 g / 1,0 BE	kj 685 / kcal 164 E 7,3 g / KH 23,7 g / F 4,3 g / 2,0 BE
Salat oder Dessert	Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Kräftiges Putengyros mit Tomatenreis	Kräftiger, vegetarischer Kartoffeleintopf	Hähnchenragout mit Tomatensauce und Langkornreis (G)	Nudeln a la Napoli mit Tomatensauce
	kj 580 / kcal 138 E 7,5 g / KH 13,0g / F 6,2 g / 1,0 BE	kj 178 / kcal 43 E 1,1 g / KH 6,2 g / F 1,4 g / 0,5 BE	kj 569 / kcal 136 E 6,8 g / KH 19,9 g / F 3,1 g / 1,5 BE	kj 499 / kcal 119 E 0,6 g / KH 25,8 g / F 1,4 g / 2,0 BE
	Salat/ Essig Öl	Frischobst	Salat/ Essig Öl	Frischobst
	 <u>Rindfleisch</u>	 <u>Schweinefleisch</u>	 <u>Geflügel</u>	 <u>Fisch</u>

Die Speisekartengestaltung basiert auf Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte Dessert/ Salat siehe Liste
* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet / (G): Geflügel (R): Rindfleisch (S) Schwein (F): Fisch

Speisekarte KW 9

für die Woche vom 27.02. bis 02.03.2012

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Gericht 1 vegetarisch	Gemüsesuppe *** Grießbrei mit Zimt und Zucker	Vegetarischer Linseneintopf mit Brot*	Western-Kartoffeln mit Quarkdip und Salatbouquet	Kartoffel-Spinat-Gratin mit Gouda überbacken
	11 kJ 423 / kcal 101 E 2,7 g / KH 6,5 g / F 6,9 g / 0,5 BE	kJ 321 / kcal 77 E 3,5 g / KH 7,9 g / F 3,4 g / 0,5 BE	kJ 632 / kcal 151 E 4,5 g / KH 16,3 g / F 7,5 g / 1,5 BE	1, 2 kJ 397 / kcal 95 E 3,2 g / KH 8,2 g / F 5,3 g / 0,5 BE
				
Gericht 2 Vollkost	Knuspriger Hähnchenschenkel mit Reis und Paprikasauce	Fischfiguren mit Süß-Saurem Dip und Pommes frites	Grillsteak mit Rahmsauce Balkangemüse und Salzkartoffeln	Putenschnitzel mit Mango- Currysauce und Nudeln
	kJ 678 / kcal 162 E 7,0 g / KH 18,6 g / F 6,5 g / 1,5 BE	11 kJ 497 / kcal 119 E 5,8 g / KH 16,2 g / F 3,2 g / 1,5 BE	3 kJ 361 / kcal 86 E 7,6 g / KH 8,1 g / F 2,5 g / 0,5 BE	1 kJ 741 / kcal 177 E 8,9 g / KH 22,3 g / F 5,7 g / 2,0 BE
				
Salat oder Dessert	Dessert	Frischer Salat	Dessert	Frischer Salat
Gericht 3 gluten- und laktosefrei	Chili con Carne mit Langkornreis (R)	Gemüsepfanne mit Langkornreis	Goulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln (R)	Erbsen- Möhrengemüse mit Stampfkartoffeln
	kJ 628 / kcal 150 E 5,5 g / KH 21,5 g / F 4,6 g / 2,0 BE	kJ 521 / kcal 125 E 2,1 g / KH 21,3 g / F 3,3 g / 2,0 BE	kJ 215 / kcal 51 E 3,9 g / KH 4,5 g / F 1,9 g / 0,5 BE	kJ 215 / kcal 52 E 2,6 g / KH 9,4 g / F 0,2 g / 1,0 BE
	Salat/ Essig Öl	Frischobst	Salat/ Essig Öl	Frischobst
				
	Rindfleisch	Schweinefleisch	Geflügel	Fisch

Die Speisekartengestaltung basiert auf Vorgaben des Instituts für Kinderernährung Dortmund sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung
Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro 100g verzehrfertige Komponenten. Deklaration der Zusatzstoffe und Nährwerte Dessert/ Salat siehe Liste
* Die Nährwerte dieses Gerichtes sind ohne Brot oder Brötchen / ohne Zimt und Zucker berechnet/ (G)= Geflügel (R)= Rindfleisch (S) Schwein (F)= Fisch