



Guten Appetit!

9	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abendsnack
Mo	Hackfleischsauce "Bolognese" ^{SL} 3594 KJ	Gemüseintopf ^{SL} 1515 KJ	Vegetarische Frühlingsrolle ^{G1,S,SL} 2243 KJ	Kartoffelsalat ^{EI}
	mit Nudeln ^{G1} 859 kcal	mit Geflügelklößchen ^{EI,G1} 362 kcal	an süß-saurer Sauce ^{G1} 536 kcal	
	und Salat 39 g E	und Kartoffelwürfeln 19 g E	mit Wokgemüse 12 g E	
	Tagesdessert ^{LA*} 108 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 34 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 92 g KH	
Di	Hackfleischroulade ^{1,G1} 2607 KJ	Gemüseragout ^{G1,LA} 1849 KJ	3 Eierpfannenkuchen ^{EI,G1,LA} 3012 KJ	Fruchtsuppe
	an Bratensauce 623 kcal	mit Spätzle ^{EI,G1} 442 kcal	mit Kirschsauce 720 kcal	
	mit feinen Erbsen in leichter Sauce ^{LA} 35 g E	17 g E	30 g E	
	und Kartoffeln 23 g F	13 g F	18 g F	
Quarkspeise ^{LA} 62 g KH	Quarkspeise ^{LA} 63 g KH	Quarkspeise ^{LA} 107 g KH		
Mi	Fliederbeersuppe 2807 KJ	Seelachsfilet in Eihülle ^{EI,G1} 1665 KJ	Backkartoffel 2201 KJ	Rührei ^{EI,LA}
	mit Apfelwürfeln 671 kcal	mit Rahmspinat ^{LA} 398 kcal	mit Kräuterquark ^{LA} 526 kcal	
	und Grießklößchen ^{EI,G1,LA} 8 g E	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 22 g E	und Salatbeilage 17 g E	
	7 g F	9 g F	12 g F	
138 g KH	55 g KH	82 g KH		
Do	Schmorsteak ^{G1} 2423 KJ	Nasi Goreng ^{SO,G1} 2192 KJ	Gemüsefrikadelle ^{EI,G1} 2632 KJ	Milchnudeln ^{G1,LA}
	an Rahmsauce ^{LA} 579 kcal	mit Hühnerfleisch, 524 kcal	an Kräutersauce ^{LA} 629 kcal	
	mit Broccoli 48 g E	Gemüse 30 g E	mit Möhren 31 g E	
	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 18 g F	und Reis 14 g F	und Röstkartoffeln 21 g F	
Quarkspeise ^{LA} 52 g KH	Quarkspeise ^{LA} 65 g KH	Quarkspeise ^{LA} 73 g KH		
Fr	Fruchtsuppe 3159 KJ	Fruchtsuppe 2226 KJ	Fruchtsuppe 3314 KJ	Fleischsalat ^{2,3,8}
	Heringshappen 755 kcal	Geflügelbratwurst ^{LA,SL} 532 kcal	Gebratener Fetakäse ^{G1,LA} 792 kcal	
	an Hausfrauensauce ^{EI,LA} 19 g E	an Bratensauce 21 g E	mit Tzatziki ^{LA} 35 g E	
	mit Rosmarinkartoffeln 45 g F	mit Blumenkohl in Rahm ^{LA} 23 g F	und Tomatenreis 46 g F	
63 g KH	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 57 g KH	dazu Krautsalat ^{2,3,8} 56 g KH		
Sa	Rahmnudeln "Jäger Art" ^{G1,LA} 2146 KJ	Rindergulasch 1728 KJ	Gemüseteller ^{SL} 1544 KJ	Melone
	mit Fleischklößchen ^{G1} 513 kcal	mit Paprika 413 kcal	mit heller Sauce ^{LA} 369 kcal	
	und Champignons 15 g E	und Kartoffeln 35 g E	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 9 g E	
	16 g F	9 g F	12 g F	
75 g KH	45 g KH	54 g KH		
So	Frikadelle ^{EI,G1,S} 2540 KJ	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{G1} 1389 KJ	Bunte Nudeln ^{G1} 2728 KJ	1 kleines Wiener Würstchen ^{2,3,4}
	an Bratensauce 607 kcal	an Geflügelsauce 591 kcal	mit Käse-Kräutersauce ^{LA} 652 kcal	
	mit Fingermöhren 27 g E	mit Kohlrabi in Rahm ^{LA} 23 g E	dazu Grillgemüse 22 g E	
	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 24 g F	und Kartoffeln 19 g F	15 g F	
Tagesdessert ^{LA*} 67 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 77 g KH	Tagesdessert ^{LA} 105 g KH		

Legende: Rind Schwein Geflügel Fisch vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärtzt, 7 Gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 mit einem Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten

Allergene: KR Krebstiere, FI Fisch, EI Eier, ER Erdnüsse, SO Soja, LA Milch oder Laktose, SC Schalenfrüchte: Mandeln SC1, Haselnüsse SC2, Walnüsse SC3, Cashewnüsse SC4, Pekannüsse SC5, Paranüsse SC6, Pistazien SC7, Macadamianüsse SC8, SL Sellerie, S Senf, SE Sesamsamen, SD Schwefeldioxid, SU Sulfide, LU Lupinen, WE Weichtiere, Glutenhaltiges Getreide: Weizen G1, Roggen G2, Hafer G3, Gerste G4

* Kennzeichnung entnehmen Sie bitte der Verpackung

Bitte beachten Sie bei der Auswahl, dass einige Speisen Spuren von Erdnüssen, Ei, Schalenfrüchten, Lupinen, Senf, Soja, Sesam und Sellerie enthalten können.