

Guten Appetit!

10	Menü 1 ( Vollkost )	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abendsnack	
<b>Mo</b>	Currywurst <sup>2,4</sup>	3795 KJ	Rindfleischintopf	1406 KJ	Obstsalat
	mit Currysauce	907 kcal	mit buntem Gemüse <sup>SL</sup>	336 kcal	
	und Kartoffelwedges <sup>G1</sup>	20 gE	und Kartoffeln	20 gE	
	Tagesdessert <sup>LA</sup>	38 gF	Tagesdessert <sup>LA</sup>	7 gF	
		117 gkH		43 gkH	
<b>Di</b>	"Balkanspieß" <sup>G1</sup>	3418 KJ	2 große Kartoffeltaler	2536 KJ	Fruchtsuppe
	an herzhafter Paprikasauce	817 kcal	mit Gemüse überbacken <sup>LA</sup>	606 kcal	
	und Vollkornreis	39 gE	und Grilltomate <sup>LA</sup>	18 gE	
	dazu Salat	27 gF	Quarkspeise <sup>LA</sup>	29 gF	
		99 gkH		64 gkH	
<b>Mi</b>	Nudeln Tortellini <sup>G1</sup>	3690 KJ	Mehliertes Fischfilet <sup>EI,G1</sup>	1929 KJ	Kräuterquark <sup>LA</sup>
	mit Fleischfüllung <sup>EI,G1,SL</sup>	882 kcal	an Dillsauce <sup>LA</sup>	461 kcal	
	in Käse-Sahne-Sauce <sup>4,LA</sup>	28 gE	mit Kaisergemüse	24 gE	
	dazu bunter Salat	29 gF	und Reis	6 gF	
		125 gkH		75 gkH	
<b>Do</b>	Leberkäse <sup>2,S,SL,SO</sup>	2653 KJ	Bunter Gemüseteller <sup>SL</sup>	2117 KJ	Nudelsalat <sup>EI,G1</sup>
	an Bratensauce	634 kcal	an Sauce Hollandaise <sup>EI,LA</sup>	506 kcal	
	mit Sauerkraut	24 gE	und Salzkartoffeln	15 gE	
	und Kartoffelpüree <sup>3,LA</sup>	38 gF	Quarkspeise <sup>LA</sup>	21 gF	
		46 gkH		56 gkH	
<b>Fr</b>	Buttermilchfruchtkaltschale <sup>LA</sup>	3678 KJ	Buttermilchfruchtkaltschale <sup>LA</sup>	2435 KJ	Milchsuppe <sup>G1,LA</sup>
	4 Kibbelinge im Backteig <sup>EI,G1</sup>	879 kcal	Geflügelklößchen <sup>EI,G1</sup>	582 kcal	
	mit Remoulade <sup>EI</sup>	26 gE	an Kräutersauce <sup>LA</sup>	31 gE	
	und Röstkartoffeln	39 gF	mit Broccoli	17 gF	
		102 gkH		72 gkH	
<b>Sa</b>	Gemüseeeintopf <sup>SL</sup>	2054 KJ	Putengeschnetzeltes <sup>LA</sup>	1569 KJ	Kartoffelsalat <sup>EI,S</sup>
	mit Kasselerwürfeln <sup>2,3,4</sup>	491 kcal	mit Prinzessbohnen	375 kcal	
	und Kartoffeln	21 gE	und Kartoffelpüree <sup>3,LA</sup>	12 gE	
	Kompott/ Obst	9 gF	Kompott/ Obst	9 gF	
		76 gkH		58 gkH	
<b>So</b>	Kasselerbraten	1866 KJ	Hähnchenbrustfilet	1590 KJ	1 gefüllter Pfannkuchen <sup>3,4,EI,G</sup> 1,LA
	an Bratensauce	446 kcal	an Rahmsauce <sup>LA</sup>	380 kcal	
	mit gestovtem Kohlrabi <sup>LA</sup>	27 gE	mit Mischgemüse	27 gE	
	und Salzkartoffeln	12 gF	und Kartoffeln	6 gF	
		55 gkH		50 gkH	

**Legende:** Rind Schwein Geflügel Fisch vegetarisch

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärzt, 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, PistazienSC7, 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.**