





























Guten Appetit!

1	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abensnack
Mo	Hacksteak ^{EI,G1,S} 2715 KJ an Bratensauce 649 kcal mit gestovtem Weißkohl ^{LA} 34 g E und Kartoffeln  27 g F Tagesdessert ^{LA*} 63 g KH	Hühnereintopf ^{LA} 1552 KJ mit Suppengemüse ^{SL} 371 kcal und Muschelnudeln ^{G1} 29 g E  12 g F Tagesdessert ^{LA*} 36 g KH	Gemüse-Soufflé ^{EI,LA} 1140 KJ mit gestovten Fingermöhren ^{LA} 544 kcal und Kartoffelstampf ^{LA} 16 g E  24 g F Tagesdessert ^{LA*} 62 g KH	2 Party-frikadellen ^{EI,G1,S} 
Di	Kartoffelsuppe ^{LA} 2919 KJ mit Räucherbauchwürfeln ^{2,3,4} 386 kcal und buntem Gemüse ^{SL} 14 g E  16 g F Fruchtquark ^{LA} 43 g KH	Eieromelette ^{LA} 2322 KJ mit Mangold in Rahm ^{LA} 555 kcal und Kartoffeln 27 g E  29 g F Fruchtquark ^{LA} 42 g KH	Gemüsebratling ^{EI,G1,SL} 2385 KJ an heller Sauce ^{LA} 570 kcal mit Broccoli 18 g E und Kartoffeln  17 g F Fruchtquark ^{LA} 80 g KH	Fruchtquark ^{LA} 
Mi	2 Fischfrikadellen ^{EI,G1} 2720 KJ mit Kartoffelsalat ^{EI,S} 650 kcal 21 g E  17 g F Tagesdessert ^{LA*} 99 g KH	Putenfrikassee ^{LA,SL} 2402 KJ Indische Art 574 kcal mit Früchten ¹ 45 g E  15 g F Tagesdessert ^{LA*} 63 g KH	Vollkornnudeln ^{G1, EI,LA} 2423 KJ mit Käse-Sahnesauce ^{LA} 579 kcal und Erbsen 24 g E  12 g F Tagesdessert ^{LA*} 89 g KH	Milchnudeln ^{G1,LA} 
Do	Szegediner Gulasch 2042 KJ mit Sauerkraut ^{2,3} 424 kcal und Kartoffelpüree ^{3,LA} 13 g E  18 g F Fruchtquark ^{LA} 52 g KH	Hähnchenspieß 1950 KJ an Geflügelsauce 466 kcal mit Leipziger Allerlei 36 g E und Salzkartoffeln  9 g F Fruchtquark ^{LA} 55 g KH	Milchreis ^{LA} 2653 KJ mit warmem 634 kcal Pflaumen-Zimt-Kompott 19 g E  12 g F Fruchtquark ^{LA} 112 g KH	Melone 
Fr	Trinkjoghurt ^{LA} 2176 KJ Gedünstete Fischroulade ^{SL} 520 kcal in Senfsauce ^{LA,S} 28 g E mit Brechbohnen  13 g F und Kartoffeln 68 g KH	Trinkjoghurt ^{LA} 2448 KJ Gebratene Geflügelbällchen ^{EI,G1} 585 kcal an Bratensauce 26 g E mit Kohlrabi in Rahm ^{LA}  16 g F und Kartoffeln 80 g KH	Trinkjoghurt ^{LA} 2347 KJ Ratatouillegemüse 561 kcal mit Kartoffelrösti 12 g E  24 g F 70 g KH	Fruchtsuppe 
Sa	Hausgemachter Wurstsalat 2586 KJ mit Gurke, Tomate, Zwiebel u. Paprika 618 kcal dazu Röstkartoffeln 17 g E  35 g F Kompott/ Obst 54 g KH	Gebackene Lasagne ^{EI,G1,LA,SL} 2791 KJ mit Rinderhackfleisch 667 kcal an Tomatensauce 18 g E dazu Salat  28 g F Kompott/ Obst 80 g KH	Gemüsefrikadelle ^{EI,G1} 2448 KJ an Sauce Hollandaise ^{EI,LA} 585 kcal mit Fitgemüse 25 g E und Kartoffeln  20 g F Kompott/ Obst 68 g KH	Kräuterquark ^{LA} 
So	Paniertes Schnitzel ^{2,4,EI,G1} 2389 KJ an Rahmsauce ^{LA} 571 kcal mit Karotten 26 g E und Kartoffeln  17 g F Tagesdessert ^{LA*} 74 g KH	Putenrollbraten 2134 KJ an Bratensauce 510 kcal mit Erbsen in leichter Sauce ^{LA} 35 g E und Kartoffeln  8 g F Tagesdessert ^{LA*} 67 g KH	Gefüllte Paprikaschote ^{G1,S,SL} 2293 KJ an Tomatensauce 548 kcal und Vollkornreis 14 g E  14 g F Tagesdessert ^{LA*} 89 g KH	Heringshappen ^{2,3,8} 

Legende:  Rind  Schwein  Geflügel  Fisch  vegetarisch

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

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

Änderungen vorbehalten

* 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.