

Buon appetito!

2	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abensnack
<b>Mo</b>	Bratwurst 1898 KJ an Bratensauce 583 kcal mit Sommergemüse 22 gE und Kartoffeln 30 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 54 gKH	Wirsingepopf <sup>SL</sup> 1406 KJ mit Rindfleisch 336 kcal und Kartoffeln 20 gE Tagesdessert <sup>LA*</sup> 43 gKH	Gemüse Cordon Bleu <sup>G1,LA,SO</sup> 2711 KJ an Knoblauchsauce <sup>LA</sup> 648 kcal mit Salzkartoffeln 28 gE und Salat 24 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 71 gKH	1 Wiener Würstchen <sup>2,4</sup>
<b>Di</b>	Apfelstrudel <sup>EI,G1</sup> 3257 KJ mit kalter Vanillesauce <sup>LA</sup> 853 kcal Quarkspise <sup>LA</sup> 17 gE 34 gF 114 gKH	Spaghetti <sup>G1</sup> 3289 KJ mit Rinderbolognese <sup>SL</sup> 786 kcal dazu Parmesankäse <sup>LA</sup> 42 gE und Salat 25 gF Quarkspise <sup>LA</sup> 95 gKH	Blätterteigtasche <sup>1,3,EI,G1,LA</sup> 3004 KJ mit gestovtem Gemüse <sup>LA</sup> 718 kcal und Kartoffeln 19 gE Quarkspise <sup>LA</sup> 34 gF 78 gKH	Obstsalat
<b>Mi</b>	Gefüllte Hackfleischrolle <sup>EI,G1,LA,SO</sup> 3257 KJ mit Tzatziki <sup>LA</sup> 749 kcal und tomatisierten Gemüsereis <sup>SL</sup> 32 gE dazu Krautsalat <sup>2,3,8</sup> 34 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 76 gKH	Mehliertes Fischfilet <sup>G1</sup> 1720 KJ an Dillsauce <sup>LA</sup> 411 kcal mit Karotten 21 gE und Kartoffeln 5 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 66 gKH	Chili sin Carne <sup>SL</sup> 2527 KJ mit einem Brötchen <sup>G1</sup> 604 kcal Tagesdessert <sup>LA*</sup> 13 gF 90 gKH	Nudelsalat <sup>EI,G1,SL</sup>
<b>Do</b>	Schmorsteak <sup>G1</sup> 2176 KJ in Bratensauce 520 kcal mit Leipziger Allerlei 37 gE und Kartoffelpüree <sup>3,LA</sup> 14 gF Quarkspise <sup>LA</sup> 57 gKH	Kartoffel - Broccoliflaur <sup>EI, LA</sup> 2234 KJ und Salat 534 kcal Quarkspise <sup>LA</sup> 21 gE 22 gF 57 gKH	Kaiserschmarrn <sup>EI,G1,LA</sup> 4058 KJ mit Apfelmus 970 kcal Quarkspise <sup>LA</sup> 26 gE 29 gF 148 gKH	Wurstsalat <sup>2,3</sup>
<b>Fr</b>	Fruchtsuppe 2950 KJ Gebackenes 705 kcal Buttfilet <sup>EI,G1</sup> 34 gE mit Kartoffelsalat <sup>EI</sup> 27 gF 76 gKH	Fruchtsuppe 1916 KJ Gebratene Hähnchenbrust 458 kcal an Geflügelsauce 27 gE mit Blumenkohl in Rahm <sup>LA</sup> 5 gF und Reis 72 gKH	Fruchtsuppe 2720 KJ Vegetarische Lasagne <sup>G1,LA</sup> 650 kcal an Tomatensauce 12 gE dazu Salat 24 gF 89 gKH	Rührei mit Speck <sup>EI,LA</sup>
<b>Sa</b>	Graupeneintopf <sup>G1</sup> 3257 KJ mit Gemüse <sup>SL</sup> 377 kcal und Kasselerwürfeln <sup>2,3,4</sup> 26 gE 10 gF Kompott/ Obst 45 gKH	Putengulasch <sup>LA</sup> 2146 KJ mit Prinzessbohnen 513 kcal und Nudeln <sup>G1</sup> 26 gE 4 gF 88 gKH	Ofenkartoffel 1920 KJ mit Kräuterquark <sup>LA</sup> 459 kcal und Salat 14 gE 10 gF 72 gKH	Milchsuppe <sup>LA</sup>
<b>So</b>	Kräuterbraten 2038 KJ an Bratensauce 487 kcal mit Kaisergemüse 29 gE und Kartoffeln 16 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 52 gKH	Geflügelfrikadelle <sup>EI,G1,S</sup> 2075 KJ an Kohlrabi in Rahm <sup>LA</sup> 496 kcal und Kartoffeln 25 gE 19 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 54 gKH	Gemüsebratling <sup>EI,G1</sup> 2406 KJ an Kräutersauce <sup>LA</sup> 575 kcal mit Balkangemüse 12 gE und Kartoffelpüree <sup>3,LA</sup> 15 gF Tagesdessert <sup>LA*</sup> 95 gKH	Räucherfisch

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, 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

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.