



























Guten Appetit!

5	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abendsnack
Mo	Currywurst ^{2,3,4} 3456 KJ mit Currysauce 826 kcal und Kartoffelspalten ^{G1} 19 gE  35 gF Tagesdessert* ^{LA} 104 gKH	Kohlrabieintopf ^{SL} 1406 KJ mit Rindfleisch 336 kcal und Kartoffelwürfeln 20 gE  7 gF Tagesdessert* ^{LA} 43 gKH	Vegetarische Frühlingsrolle ^{EI,G1,SL,SO} 2556 KJ an Curry-Kokossauce 611 kcal mit Chinagemüse 14 gE und Reis 16 gF  16 gF Tagesdessert* ^{LA} 98 gKH	Kaiserschmarrn ^{EI,G} 1,LA mit Apfelmus ³ 
	Paniertes Schnitzel mit Käse-Schinken 3753 KJ "Cordon Bleu" ^{2,3,G1,LA} an Bratensauce 897 kcal mit feinem Erbsengemüse in Rahm ^{LA} 41 gE  33 gF Fruchtquark ^{LA} 102 gKH	Geflügelfrikadelle ^{EI,G1,LA,S} 2795 KJ an Geflügelsauce 668 kcal mit Möhren 29 gE und Reis 23 gF  23 gF Fruchtquark ^{LA} 80 gKH	Gefüllte Paprikaschote ^{G1,SL,S} 2485 KJ an Tomatensauce 594 kcal und Kartoffelpüree ^{LA} 19 gE  23 gF Fruchtquark ^{LA} 75 gKH	Fleischsalat ^{2,3,4,9EI} G1,LA,S 
	Gemüseintopf ^{SL} 1883 KJ mit Würstchenscheiben ^{2,3,4} 450 kcal und Kartoffelwürfeln 15 gE  19 gF Tagesdessert* ^{LA} 52 gKH	Mehliertes Seelachsfilet ^{G1,LA} 2159 KJ an Dillsauce ^{LA} 516 kcal mit buntem Gemüse ^{SL} 30 gE und Kartoffeln 8 gF  8 gF Tagesdessert* ^{LA} 76 gKH	Käsespätzle ^{EI,G1,LA} 3205 KJ mit Röstzwiebeln ^{G1} 766 kcal dazu Salat 25 gE  30 gF Tagesdessert* ^{LA} 95 gKH	Pflaumenkompott mit Zimt 
	Maccaroniauflauf ^{G1,LA} 3025 KJ mit Schinkenstreifen ^{2,3} 723 kcal an Tomatensauce 25 gE  29 gF Fruchtquark ^{LA} 84 gKH	Putenbratwurst ^{4,LA,S} 2590 KJ an Geflügelsauce 619 kcal mit Broccoli 39 gE und Kartoffelpüree ^{LA} 25 gF  25 gF Fruchtquark ^{LA} 56 gKH	3 vegetarische Kartoffeltaschen 2669 KJ mit Frischkäsefüllung ^{LA} 638 kcal dazu Paprika-Tomaten- Gemüse 16 gE  29 gF Fruchtquark ^{LA} 74 gKH	Kräuterquark ^{LA} 
Fr	Champignoncremesuppe ^{LA} 3724 KJ 4 Fischstäbchen ^{G1} 890 kcal an Remouladensauce ^{1,8,EI,G1,S} 26 gE  48 gF mit Röstkartoffeln 83 gKH und Gurkensalat	Champignoncremesuppe ^{LA} 2351 KJ Rindergeschnetzeltes 562 kcal „Stroganoff Art“ ^{LA,8} 38 gE mit Gurkenstreifen 19 gF  19 gF und Nudeln ^{G1} 58 gKH	Champignoncremesuppe ^{LA} 2406 KJ Gebackene Kartoffel 575 kcal mit Kräuterquark ^{LA} 22 gE dazu Gurkensalat 22 gF  22 gF dazu Gurkensalat 66 gKH	Milchsuppe ^{G1,LA} 
	Sa	Hackfleischsauce 3548 KJ Sauce Bolognese ^{SL} 848 kcal mit Spiralnudeln ^{G1} 39 gE  16 gF und Salat 133 gKH Kompott/Obst	Kartoffel- 1782 KJ Blumenkohl-Karotten 426 kcal Auflauf ^{LA} 12 gE  14 gF Kompott/Obst 59 gKH	2 gefüllte Pfannkuchen ^{EI,G1,LA} 2460 KJ mit Heidelbeerfüllung 588 kcal dazu Vanillesauce ^{LA} 15 gE  18 gF Kompott/Obst 89 gKH
So		Burgunderbraten ^{2,3} 2289 KJ an Bratensauce 547 kcal mit Rahmwirsing ^{LA} 26 gE und Kartoffeln 24 gF  24 gF Tagesdessert* ^{LA} 54 gKH	Hähnchenspieß 1690 KJ an Geflügelsauce 404 kcal mit Prinzessbohnen 29 gE und Kartoffelpüree ^{LA} 6 gF  6 gF Tagesdessert* ^{LA} 55 gKH	3 Zucchini-Möhren-Puffer ^{EI} 2941 KJ an Kräuterdip ^{LA} 703 kcal mit Kartoffelspalten ^{G1} 23 gE  31 gF Tagesdessert* ^{LA} 77 gKH

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
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.