



Guten Appetit!

7	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abendsnack
Mo	Leberkäse ^{2,3} 2548 KJ	Hühnereintopf 1741 KJ	Vegane Hackbällchen ^{G1,G4,SO} 2498 KJ	1 kleines Wiener Würstchen
	an Bratensauce 609 kcal	mit Suppengemüse ^{SL} , 416 kcal	in Bärlauchsauce ^{LA} 597 kcal	
	mit Sauerkraut 20 g E	Eierstich ^{LA} 23 g E	mit Fitgemüse 34 g E	
	und Kartoffeln 32 g F	und Nudeln ^{G1} 17 g F	und Spiralnudeln ^{G1} 13 g F	
Tagesdessert ^{LA*} 56 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 44 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 81 g KH		
Di	Brechbohneintopf ^{SL} 2171 KJ	Mehliertes Seelachsfilet ^{G1} 2929 KJ	Mediterranes Gemüsegratin ^{LA,SL} 2582 KJ	Kompott
	mit Rauchfleischwürfel ^{2,3,4,S} 519 kcal	an Dill-Curry-Honigsauce ^{LA} 700 kcal	in Tomatensauce 617 kcal	
	und Kartoffelwürfeln 36 g E	mit Möhren 34 g E	dazu Kartoffeln 23 g E	
	18 g F	und Salzkartoffeln 16 g F	28 g F	
Fruchtquark ^{LA} 52 g KH	Fruchtquark ^{LA} 98 g KH	Fruchtquark ^{LA} 61 g KH		
Mi	Gulasch vom Schwein ^{LA} 2510 KJ	Köttbullar ^{EI,G1,LA,S} (Geflügelhackbällchen) 2176 KJ	Kartoffelgulasch 1828 KJ	Möhren-Ingwer-Suppe ^{SL}
	mit Champignons 600 kcal	an Bratensauce 520 kcal	mit 437 kcal	
	und Kartoffelpüree ^{LA} 25 g E	mit Apfelrotkohl 12 g E	Zucchini und Paprikagemüse 8 g E	
	dazu Blattsalat 28 g F	und Kartoffeln 13 g F	19 g F	
Tagesdessert ^{LA*} 62 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 85 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 55 g KH		
Do	Hacksteak ^{G1,S} 3059 KJ	Nudelauf ^{G1,LA} 3042 KJ	Gnocchi ^{EI,G1} 2230 KJ	Chickennuggets ^{4,G1,L} _{A,SL}
	an Bratensauce 731 kcal	mit Hähnchenstreifen 727 kcal	an Kräutersauce ^{LA} 533 kcal	
	mit buntem Gemüse ^{SL} 37 g E	und Gemüse ^{SL} 44 g E	mit Grillgemüse 17 g E	
	und Reis 30 g F	dazu Tomatensauce 25 g F	14 g F	
Fruchtquark ^{LA} 74 g KH	Fruchtquark ^{LA} 78 g KH	Fruchtquark ^{LA} 85 g KH		
Kar-Freitag	Gebratenes Wildlachsfilet ^{G1} 1955 KJ	Bunter Gemüseteller 2582 KJ	3 Pfannkuchen ^{EI,G1,LA} 1971 KJ	Milchnudeln ^{G1,LA}
	auf Rahmspinat ^{LA} 636 kcal	an Sauce nach Art Hollandaise ^{EI,LA} 617 kcal	mit Apfelmus ³ 471 kcal	
	mit Butterkartoffeln ^{LA} 34 g E	und Kartoffelspalten ^{G1} 15 g E	16 g E	
	33 g F	28 g F	12 g F	
Zitronenmousse ^{LA*} 46 g KH	Zitronenmousse ^{LA*} 68 g KH	Zitronenmousse ^{LA*} 71 g KH		
Sa	Linseneintopf 1598 KJ	Bremer Seemannslabskaus ² 2084 KJ	Tortellini ^{3,EI,LA,G1,S} 2715 KJ	Kräuterquark ^{LA}
	mit Suppengemüse ^{SL} 382 kcal	mit Rote Bete ⁸ 498 kcal	an Käse-Sahnesauce ^{1,4,LA} 649 kcal	
	und Fleischwürstchen ^{2,3,4} 23 g E	und gekochtem Ei ^{2,3} 28 g E	und Salat 20 g E	
	9 g F	21 g F	32 g F	
Kompott/ Obst 49 g KH	Kompott/ Obst 48 g KH	Kompott/ Obst 67 g KH		
Oster-Sonntag	Lammbraten 2979 KJ	Putengeschnetzeltes ^{LA} 1895 KJ	Gemüseschnitzel ^{G1,SL} 2732 KJ	Heringshappen in Dill-Sahne ^{3,8,EI,LA}
	an Rosmarinsauce 712 kcal	mit Champignons 453 kcal	an Petersiliensauce ^{LA} 653 kcal	
	mit Prinzessbohnen 23 g E	dazu Blumenkohl in Rahm ^{LA} 17 g E	mit Balkangemüse 28 g E	
	und Röstiecken 28 g F	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 15 g F	und Kartoffeln 23 g F	
Schokomousse ^{LA*} 88 g KH	Schokomousse ^{LA*} 60 g KH	Schokomousse ^{LA*} 76 g KH		

Legende: 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

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.