

8	Menü 1 (Vollkost)	Menü 2 (ohne Schwein)	Menü 3 (Vegetarisch)	Abendsnack
Oster-Montag 	Rinderroulade "Hausfrauen Art" 2933 KJ	Putenoberkeulenbraten 2439 KJ	Eieromelette ^{EI,LA} 2234 KJ	Geflügelsalat ^{EI,LA,SL}
	in Bratensauce 701 kcal	an Geflügelsauce 451 kcal	mit Gemüseragout ^{LA} 534 kcal	
	mit Erbsen und Fingermöhren 38 gE	mit Kohlrabi in Rahm ^{LA} 27 gE	und Salzkartoffeln 24 gE	
	und Butterkartoffeln 29 gF	und Kartoffeln 13 gF	26 gF	
Karamellpudding ^{LA*} 66 gKH	Karamellpudding ^{LA*} 52 gKH	Karamellpudding ^{LA*} 50 gKH		
Di	3 Königsbergerklöße ^{3,G1,LA} 2678 KJ	Putensteak 2556 KJ	Vegetarische 3184 KJ	Pfannkuchen ^{EI,G1,LA}
	an Kapernsauce ^{LA} 640 kcal	in Geflügelsauce 611 kcal	Lasagne ^{EI,G1,LA} 761 kcal	
	mit Kartoffeln 29 g E	mit Blumenkohl in Rahm ^{LA} 38 g E	mit Tomatensauce 20 g E	
	und Rote Beete ⁸ 28 g F	und Reis 18 g F	dazu Salat 34 g F	
Fruchtquark ^{LA} 64 g KH	Fruchtquark ^{LA} 70 g KH	Fruchtquark ^{LA} 87 g KH		
Mi	Bratwurst ^S 2837 KJ	Paniertes Seelachsfilet ^{EI,G1,LA,S} 2632 KJ	Überbackenes Gemüse ^{LA,SL} 2222 KJ	Bananenquark ^{LA}
	an Bratensauce 678 kcal	an Dillsauce ^{LA} 629 kcal	mit Hirtenkäse ^{LA} 531 kcal	
	mit Speck ^{2,3} -Bohnen 26 g E	mit Broccoli 36 g E	und Rosmarinkartoffeln 22 g E	
	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 34 g F	und Kartoffeln 19 g F	21 g F	
Pudding ^{LA} 67 g KH	Pudding ^{LA} 73 g KH	Pudding ^{LA} 66 g KH		
Do	Gyrospfanne 2648 KJ	Nudelauf ^{G1,LA} 2866 KJ	Milchreis ^{LA} 3268 KJ	Cremesuppe ^{LA}
	mit Paprika, Zwiebeln und Reis 633 kcal	mit Gemüse ^{SL} 685 kcal	mit 781 kcal	
	dazu Tzatziki ^{LA} 37 g E	und Knoblauchsauce ^{LA} 29 g E	Kirschkompott 21 g E	
	und Krautsalat 24 g F	24 g F	15 g F	
Fruchtquark ^{LA} 62 g KH	Fruchtquark ^{LA} 84 g KH	Fruchtquark ^{LA} 139 g KH		
Fr	Spargelcremesuppe ^{LA} 1695 KJ	Spargelcremesuppe ^{LA} 1761 KJ	Spargelcremesuppe ^{LA} 2046 KJ	Kompott
	Schweinegeschnetzeltes ^S 405 kcal	Gedünstete Fischroulade ^{SL} 421 kcal	3 Kartoffeltaschen ^{1,LA} 489 kcal	
	mit Gemüsestreifen ^{SL} 12 g E	an Petersiliensauce ^{LA} 23 g E	mit Frischkäse ^{LA} und 8 g E	
	und Kartoffeln 11 g F	mit Möhren 9 g F	Paprika-Tomaten- 21 g F	
61 g KH	und Kartoffeln 56 g KH	Gemüse 62 g KH		
Sa	Bremer Knipp ^{2,3,4,S,SL} 3071 KJ	Hühnerfrikassee ^{LA} 2059 KJ	Vegetarische Kohlroulade ^{EI,G1,SO} 2159 KJ	Eiersalat ^{EI,LA}
	mit Gewürzgurke ^{2,8} 734 kcal	mit Spargel und Champignons 492 kcal	an Zwiebelsauce 516 kcal	
	und Salzkartoffeln 31 g E	dazu Erbsen 24 g E	mit Kartoffeln 17 g E	
	28 g F	und Reis 5 g F	und Salat 16 g F	
Kompott/ Obst 83 g KH	Kompott/ Obst 82 g KH	Kompott/ Obst 71 g KH		
So	Kasselerbraten ^{2,3,4} 1992 KJ	Hähnchenschnitzel ^{G1,G4} 2469 KJ	Blätterteigtasche ^{EI,G1,LA} 3816 KJ	2 kleine Frikadellen ^{EI,G1}
	an Bratensauce 476 kcal	an Geflügelsauce 590 kcal	an Kräuterdip ^{LA} 912 kcal	
	mit Weißkohl in Rahm ^{LA} 28 g E	mit Fitgemüse 26 g E	mit Mischgemüse 26 g E	
	und Kartoffeln 14 g F	und Kartoffelpüree ^{3,LA} 17 g F	und Kartoffelspalten ^{G1} 47 g F	
Tagesdessert ^{LA*} 56 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 81 g KH	Tagesdessert ^{LA*} 92 g KH		

Legende:



Schwein



Geflügel



Fisch



vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärtz, 7 Gewacht, 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.