

Guten Appetit!

8	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Extra	Abendsnack
Mo	Paniertes Schnitzel ^{G1} an Paprikasauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln	KJ 2548 Kcal 609 Eiweiß 20 Fett 32 KH 56	Rindfleischentopf mit buntem Gemüse ^{SL} und Kartoffeln	KJ 1741 Kcal 416 Eiweiß 23 Fett 17 KH 44	Blumenkohlbratling ^{G1,LA} an Kräutersauce ^{LA} mit Broccoli und Reis	KJ 2372 Kcal 567 Eiweiß 22 Fett 11 KH 90	Tagesdessert	Apfelmilch- Grieß ^{G1,LA}
Di	3 Königsbergerklöße ^{3,G1,LA} an Kapernsauce ^{LA} mit Kartoffeln und Rote Beete ⁸	KJ 2741 Kcal 655 Eiweiß 27 Fett 24 KH 73	Putensteak in Geflügelsauce ^{G1} mit Blumenkohl in Rahm ^{LA} und Reis	KJ 2310 Kcal 552 Eiweiß 32 Fett 16 KH 63	Gefüllte Zucchini ^{2,LA} an Tomatensauce und Ebly ^{G1} dazu Salat	KJ 2046 Kcal 489 Eiweiß 13 Fett 25 KH 48	Fruchtquark	Fruchtbuttermilch ^L A
Mi	Schweinegulasch in Tomate-Zucchini-sauce ^{LA} mit Kräuternudeln ^{G1}	KJ 2510 Kcal 600 Eiweiß 25 Fett 28 KH 62	Gedünstetes Seelachsfilet an Petersiliensauce ^{LA} mit Möhren und Kartoffeln	KJ 2075 Kcal 496 Eiweiß 31 Fett 6 KH 77	Gemüse-Köttbullar ^{EI} an Rahmsauce ^{LA} mit Erbsen und Kartoffeln	KJ 2594 Kcal 620 Eiweiß 31 Fett 18 KH 77	Tagesdessert	Cremesuppe ^{LA,SL}
Do	Bratwurst ^S an Bratensauce ^{G1,S} mit Bohnen und Kartoffelpüree ^{3,LA}	KJ 3059 Kcal 731 Eiweiß 37 Fett 30 KH 74	Nudelauflauf ^{G1,LA} mit Gemüse ^{SL} und Knoblauchsauce ^{LA}	KJ 2548 Kcal 609 Eiweiß 27 Fett 19 KH 80	Milchreis ^{LA} mit Kirschkompott	KJ 2339 Kcal 559 Eiweiß 23 Fett 16 KH 77	Quarkspeise	Pfannkuchen ^{EI,G1,L} A
Fr	Asiatisches Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse in einer Süß-Sauer-Sauce an Mie-Nudeln	KJ 1955 Kcal 603 Eiweiß 20 Fett 17 KH 89	Paniertes Seelachsfilet ^{G1} an Remouladensauce ^{9,EI,G1,S} und Kartoffelsalat ^{1,2,9,EI,G1,S}	KJ 2084 Kcal 498 Eiweiß 31 Fett 15 KH 55	3 Kartoffeltaschen ^{1,LA} mit Frischkäse ^{LA} und Paprika-Tomaten- Gemüse	KJ 1728 Kcal 413 Eiweiß 10 Fett 8 KH 73	Champignon Cremesuppe	Kompott
Sa	Fleischbällchen in einer Tomatensauce mit Bunten Nudeln	KJ 1598 Kcal 382 Eiweiß 23 Fett 9 KH 49	Hühnerfrikassee ^{LA} mit Spargel und Champignons dazu Erbsen und Reis	KJ 2368 Kcal 566 Eiweiß 31,3 Fett 15 KH 73	Vegetarische Kohlroulade ^{EI,G1,SO} an Zwiebelsauce mit Kartoffeln und Salat	KJ 2715 Kcal 649 Eiweiß 20 Fett 32 KH 67	Kompott/ Obst	Eiersalat ^{EI,LA}
So	Kasselerbraten ^{2,3,4} an Bratensauce ^{G1,S} mit Sommergemüse und Kartoffeln	KJ 2427 Kcal 580 Eiweiß 44 Fett 8 KH 78	Rindergulasch mit Blumekohl und Reismudeln ^{G1}	KJ 2431 Kcal 581 Eiweiß 25 Fett 9 KH 97	Gemüsemedaillon ^{EI,G1,SL} an Kräutersauce ^{LA} mit Mischgemüse und Kartoffeln	KJ 2351 Kcal 562 Eiweiß 13 Fett 25 KH 70	Tagesdessert	2 kleine Frikadellen ^{EI,G1}

Legende: Rind Schwein Geflügel Fisch Laktosefrei vegetarisch

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