






	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Wirsingroulade<sup>g, j, S</sup> Kümmelsoße<sup>j</sup> Schmorkohl Salzkartoffeln Himbeerkompott</p> <p>567,4 kcal EW: 16,5 g / Fett: 27,1 g / KH: 56,3 g</p>	<p>Milchreis<sup>g</sup> Zucker und Zimt Butter<sup>g</sup> Himbeerkompott</p> <p>589,6 kcal EW: 17,9 g / Fett: 19,8 g / KH: 80,5 g</p>
Dienstag	<p>Paniertes Putenschnitzel<sup>a, a1</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Mischgemüse<sup>a, a1, g</sup> Petersilienkartoffeln Wackelpudding<sup>1</sup> mit Vanillasoße<sup>g</sup></p> <p>1070,4 kcal EW: 33,7 g / Fett: 18,4 g / KH: 184,1 g</p>	<p>Nudeleintopf mit Geflügelfleisch<sup>a, a1, c, i</sup> Brot* Wackelpudding<sup>1</sup> mit Vanillasoße<sup>g</sup></p> <p>389,5 kcal EW: 23,8 g / Fett: 6,5 g / KH: 56,9 g</p> 
Mittwoch	<p>Paniertes Schollenfilet<sup>d</sup> Senfsoße<sup>1, a, a1, j</sup> Rotkohl mit Speck<sup>S</sup> Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Mandarinen</p> <p>864,8 kcal EW: 31,3 g / Fett: 43,8 g / KH: 76,2 g</p>	<p>Rührei mit Schinken<sup>2, 3, 8, c, g, S</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Kartoffelpüree<sup>g</sup> Eisbergsalat mit Mandarinen</p> <p>889,7 kcal EW: 27,7 g / Fett: 20,2 g / KH: 140,8 g</p>
Donnerstag	<p>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch<sup>1, a, a1, f</sup> Brot* Fruchtjoghurt<sup>g</sup></p> <p>320,5 kcal EW: 19 g / Fett: 8,5 g / KH: 37,8 g</p> 	<p>Hähnchengokkelchen<sup>a, a1</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Romanescogemüse<sup>g</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt<sup>g</sup></p> <p>1053,7 kcal EW: 41,6 g / Fett: 18 g / KH: 174,3 g</p>
Freitag	<p>Marinierter Hering "Hausfrauen Art"<sup>3, 9, c, d, g, j</sup> Salzkartoffeln Melone</p> <p>589,6 kcal EW: 19,1 g / Fett: 36,2 g / KH: 35,4 g</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße<sup>f, g, i, j, S</sup> Zucchini-gemüse<sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Melone</p> <p>621,9 kcal EW: 28,8 g / Fett: 33 g / KH: 41,7 g</p>
Samstag	<p>Wildeintopf<sup>i</sup> Brot* Buttermilchdessert<sup>g</sup></p> <p>349 kcal EW: 24,9 g / Fett: 11,1 g / KH: 35 g</p>	<p>Kochklopse<sup>a, a1, c, S</sup> Kapernsoße<sup>1, a, a1, j</sup> Möhrengemüse<sup>a, a1, g</sup> Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert<sup>g</sup></p> <p>682,3 kcal EW: 22,1 g / Fett: 32,9 g / KH: 72 g</p> 
Sonntag	<p>Spargelcremesuppe<sup>a, a1, g</sup> Gebratene Hähnchenkeule Geflügelsoße<sup>1, a, a1, i, l</sup> Rotkohl<sup>a, a1, g</sup> Klöße<sup>1, 2, 3, l</sup> Fruchtcocktail<sup>1</sup></p> <p>1177,4 kcal EW: 60,2 g / Fett: 58,1 g / KH: 60,8 g</p>	

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Zudem können kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit \* gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. <sup>1, 2, a, b, ...</sup>) befindet sich auf der Rückseite.