

	Menü 1	Menü 2
Montag	Brathering ^{9, a, d, f} in Tunke mit Zwiebeln ⁱ Kartoffelpüree ^g Apfelmus ³ 652,2 kcal EW: 32,1 g / Fett: 30,7 g / KH: 49 g	Tomatensuppe ^{1, a, a1} Eierkuchen mit Apfelfüllung ^{a, a1, c, g} Zucker Apfelmus ³ 474,7 kcal EW: 11,3 g / Fett: 9,5 g / KH: 82,9 g
Dienstag	Tiegelwurst ^{2, 3, 8, a, a1, a3, j, S} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Kirschquark ^g 866,8 kcal EW: 34,9 g / Fett: 49 g / KH: 67,2 g	Gemüseintopf mit Schweinefleisch (Möhre, Erbsen, Lauch) ^{1, a, a1, i, S} Brot* Kirschquark ^g  420,6 kcal EW: 20,7 g / Fett: 20,4 g / KH: 35,4 g
Mittwoch	Hörnchennudeln ^{a, a1, c} Schweinegulasch ^{a, a1, j, S} Obst Apfelkompott ³ 713 kcal EW: 31,7 g / Fett: 20,9 g / KH: 87 g	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a, a1, c, g} Bratensoße ^{a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Apfelkompott ³ 1025,9 kcal EW: 21,2 g / Fett: 20,3 g / KH: 180,5 g
Donnerstag	Linseneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, S} Brot* Vanillapudding ^{1, g} mit Stachelbeerkompott 561,3 kcal EW: 29,9 g / Fett: 11,2 g / KH: 77,7 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kaisergemüse ^g Kartoffelpüree ^g Vanillapudding ^{1, g} mit Stachelbeerkompott 648,5 kcal EW: 39 g / Fett: 21,2 g / KH: 76,7 g
Freitag	Eierragout mit Gemüse (Erbsen und Möhren) ^{1, a, a1, c, j} Salzkartoffeln Vitaminsalat  444,3 kcal EW: 22,4 g / Fett: 18,3 g / KH: 40,6 g	Putenrollbraten Bratensoße ^{a, a1, j} Bohngemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Vitaminsalat 961,9 kcal EW: 32,1 g / Fett: 20,6 g / KH: 149,7 g
Samstag	Pilzeintopf mit Rindfleisch (Butterpilze, Champignons, Egerlinge) ¹ Brot* Pflaumenkompott ³ 294,3 kcal EW: 18,5 g / Fett: 10,6 g / KH: 28,1 g	Klopse "Königsberger Art" ^{a, a1, c, S} Kapernsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Pflaumenkompott ³ 640,5 kcal EW: 18,7 g / Fett: 28,7 g / KH: 74,2 g
Sonntag	Klare Gemüsebrühe Hähnchen Cordon Bleu ^{2, 8, a, a1, g} Bratensoße ^{a, a1, j} Erbsengemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Mandarinenkompott  1216,5 kcal EW: 47,2 g / Fett: 29,7 g / KH: 183 g	

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. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.