





	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Rindergulasch <sup>a, a1, j</sup> grünes Bohnengemüse <sup>a, a1, g</sup> Spätzle <sup>a, a1, c</sup> Apfelmus <sup>3</sup></p> <p>578,8 kcal EW: 34,9 g / Fett: 19,9 g / KH: 61,3 g</p>	<p>Tomatensuppe <sup>1, a, a1</sup> Kartoffelpuffer Zucker Apfelmus <sup>3</sup></p> <p>390 kcal EW: 6,3 g / Fett: 10,5 g / KH: 63,2 g</p>
Dienstag	<p>süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> Brot* Buttermilchdessert <sup>g</sup></p> <p>498,5 kcal EW: 15,6 g / Fett: 26 g / KH: 48,3 g</p>	<p>Hausgemachtes Beefsteak <sup>a, a1, c</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Bayrischkraut <sup>a, a1</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <sup>g</sup></p>  <p>1114,7 kcal EW: 33,9 g / Fett: 29,8 g / KH: 169,8 g</p>
Mittwoch	<p>Gabelspaghetti <sup>a, a1</sup> Wurstgulasch <sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> Reibekäse <sup>g</sup> Obst Erdbeerkompott</p> <p>969 kcal EW: 31,6 g / Fett: 45 g / KH: 96,8 g</p>	<p>Grießbrei <sup>a, a1, g</sup> Zucker und Zimt Butter <sup>g</sup> Erdbeerkompott</p> <p>602,2 kcal EW: 19,1 g / Fett: 20,7 g / KH: 82,9 g</p>
Donnerstag	<p>Paniertes Seelachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Dillsoße <sup>1, a, a1, j</sup> Brokkoligemüse <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Pflaumenkompott <sup>3</sup></p>  <p>656,8 kcal EW: 22,1 g / Fett: 27,5 g / KH: 75,5 g</p>	<p>Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>1, a, a1, S</sup> Brot* Pflaumenkompott <sup>3</sup></p> <p>367,3 kcal EW: 15,1 g / Fett: 15,6 g / KH: 40,1 g</p>
Freitag	<p>Kohlroulade <sup>g, j, S</sup> Kümmelsoße <sup>j</sup> Schmorkohl Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost <sup>3</sup></p> <p>539,5 kcal EW: 13,9 g / Fett: 27,5 g / KH: 50 g</p>	<p>Eieromelett mit Spinatfüllung Kartoffelpüree <sup>g</sup> Möhren-Apfel-Rohkost <sup>3</sup></p> <p>253,6 kcal EW: 7,8 g / Fett: 5,8 g / KH: 36,2 g</p>
Samstag	<p>Bauernfrühstück mit Speck <sup>2, 3, 8, c, i, j, S</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Fruchtquarkspeise <sup>g</sup></p> <p>1246 kcal EW: 43,9 g / Fett: 49,1 g / KH: 149,5 g</p>	<p>Fischroulade "Julienne" <sup>d</sup> Kräutersoße <sup>1, a, a1, j</sup> Kohlrabigemüse <sup>a, a1, g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Fruchtquarkspeise <sup>g</sup></p> <p>626,3 kcal EW: 13,1 g / Fett: 24,3 g / KH: 61,9 g</p>
4. Advent	<p>Herzhafte Grießsuppe <sup>a, a1, i</sup> Rinderbraten "Burgunder Art" <sup>i, j</sup> Rotweinsoße <sup>a, a1, l</sup> Rotkohl <sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Grapefruitkompott</p>  <p>777,1 kcal EW: 30,9 g / Fett: 37,6 g / KH: 67,8 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.