



	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Tomatensuppe</b> <sup>1, a, a1</sup> <b>Kartoffelpuffer</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Zucker</b> <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>  412,4 kcal EW: 5,7 g / Fett: 11,7 g / KH: 67,9 g	<b>Gedünstete Putenbrust</b> <b>Rahmsoße</b> <sup>1, a, a1, g, j</sup> <b>Erbsengemüse</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Eierspätzle</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup>  1089,9 kcal EW: 50,4 g / Fett: 24,9 g / KH: 161,8 g
Dienstag	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> <sup>a, a1, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Kaisergemüse</b> <sup>g</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Pflaumenkompott</b>  1000,8 kcal EW: 32,8 g / Fett: 16 g / KH: 172,4 g	<b>süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst</b> <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Pflaumenkompott</b>  456,3 kcal EW: 12,7 g / Fett: 21,9 g / KH: 49 g
Mittwoch	<b>Gabelspaghetti</b> <sup>a, a1</sup> <b>Wurstgulasch</b> <sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Reibekäse</b> <sup>g</sup> <b>Joghurtspeise</b> <sup>g</sup>  937,7 kcal EW: 32,6 g / Fett: 44,4 g / KH: 99,4 g	<b>Rührei</b> <sup>1, c, g</sup> <b>Spinat</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Joghurtspeise</b> <sup>g</sup>  535,1 kcal EW: 24,4 g / Fett: 23,4 g / KH: 53,8 g
Donnerstag	<b>Gebratene Forelle</b> <sup>a, a1, d</sup> <b>Zitronensoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup> <b>Rotkohl</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Rote Grütze mit Vanillasoße</b> <sup>g</sup>  795,2 kcal EW: 7,3 g / Fett: 28,5 g / KH: 72,2 g	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch</b> <sup>1, a, a1, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Rote Grütze mit Vanillasoße</b> <sup>g</sup>  435,4 kcal EW: 16,6 g / Fett: 18,1 g / KH: 50 g
Freitag	<b>Blut- und Leberwürstchen</b> <sup>2, 3, j, S</sup> <b>Majoransoße</b> <sup>j</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Vanillapudding mit Aufleger</b> <sup>1, g</sup>  452,2 kcal EW: 12,8 g / Fett: 14,5 g / KH: 63,7 g	<b>Graupeneintopf mit Kasslerfleisch</b> <sup>2, 3, a, a3, f, i, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Vanillapudding mit Aufleger</b> <sup>1, g</sup>  390 kcal EW: 19,1 g / Fett: 7,2 g / KH: 60,5 g
Samstag	<b>Bauernfrühstück mit Speck</b> <sup>2, 3, 8, c, i, j, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b>  1149,4 kcal EW: 40,3 g / Fett: 45,2 g / KH: 136,1 g	<b>Fischroulade "Julienne"</b> <sup>d</sup> <b>Kräutersoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup> <b>Kohlrabigemüse</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b>  534,9 kcal EW: 7,6 g / Fett: 20,6 g / KH: 51,1 g
Sonntag	<b>Herzhafte Grießsuppe</b> <sup>a, a1, i</sup> <b>Gebratene Hähnchenkeule</b> <b>Geflügelsoße</b> <sup>1, 5, a, a1, i, l</sup> <b>Rotkohl</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>grüne Klöße</b> <sup>1, 2, 3, l</sup> <b>Mandarinenkompott</b>  1005 kcal EW: 57,5 g / Fett: 51,7 g / KH: 31,5 g	

Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können 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.