



	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Spirelli</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>Kirschkompott</b> <sup>1</sup>  929,8 kcal EW: 31,2 g / Fett: 44,4 g / KH: 98,4 g	<b>gefüllte Hefeklöße</b> <sup>2, a, a1</sup> <b>Vanillapuddingsuppe</b> <sup>1, g</sup> <b>Kirschkompott</b> <sup>1</sup>  569,6 kcal EW: 12,6 g / Fett: 4 g / KH: 119,9 g
Dienstag	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch</b> <sup>1, a, a1, f</sup> <b>Brot*</b> <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b>  288,6 kcal EW: 16,7 g / Fett: 10,4 g / KH: 25,6 g	<b>Putenbrustfilet</b> <b>Kräuterrahmsoße</b> <sup>1, a, a1, g, j</sup> <b>Brokkoligemüse</b> <sup>g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b>  574,7 kcal EW: 30,8 g / Fett: 26,9 g / KH: 48 g
Mittwoch	<b>Schweinerippchen</b> <sup>i, j, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Obst</b>  1243,2 kcal EW: 44,6 g / Fett: 45,2 g / KH: 147 g	<b>Marinierter Hering "Hausfrauen Art"</b> <sup>3, 9, c, d, g, j</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Obst</b>  589,6 kcal EW: 19,1 g / Fett: 36,2 g / KH: 35,4 g
Donnerstag	<b>Graupeneintopf mit Kasslerfleisch</b> <sup>2, 3, a, a3, f, i, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Pflaumenkompott</b> <sup>3</sup>  389,6 kcal EW: 15,8 g / Fett: 9,5 g / KH: 57,9 g	<b>Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahm</b> <sup>g, j, S</sup> <b>Eierspätzle</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Pflaumenkompott</b> <sup>3</sup>  1078,2 kcal EW: 46,1 g / Fett: 32,4 g / KH: 146,6 g
Freitag	<b>Bauernfrühstück mit Speck</b> <sup>2, 3, 8, c, i, j, S</sup> <b>Joghurtspeise</b> <sup>g</sup>  679,1 kcal EW: 31,8 g / Fett: 39 g / KH: 47,9 g	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> <sup>1, d, j</sup> <b>Kräutersoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup> <b>Möhrengemüse</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Reis</b> <b>Joghurtspeise</b> <sup>g</sup>  661,2 kcal EW: 28,9 g / Fett: 20,9 g / KH: 87,8 g
Samstag	<b>süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst</b> <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Himbeerpudding mit Auflage</b> <sup>1, g</sup>  489,3 kcal EW: 14 g / Fett: 23,3 g / KH: 54,4 g	<b>Kaninchengulasch</b> <sup>g, j</sup> <b>Bohngemüse mit Butter</b> <sup>g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Himbeerpudding mit Auflage</b> <sup>1, g</sup>  592,4 kcal EW: 35,7 g / Fett: 20,9 g / KH: 61,4 g
Reformationstag	<b>Kürbiscremesuppe</b> <b>Rindersauerbraten</b> <sup>a, a1, a2, i, j</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Rotkohl</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>grüne Klöße</b> <sup>1, 2, 3, l</sup> <b>Birnenkompott</b>  1150,3 kcal EW: 38,1 g / Fett: 28,8 g / KH: 136,6 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. <sup>1, 2, a, b, ...</sup>) befindet sich auf der Rückseite.