



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 ³ 471,7 kcal EW: 11,3 g / Fett: 9,5 g / KH: 82,3 g
Dienstag	Tiegelwurst ^{2, 3, 8, a, a1, a3, j, S} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Quarkspeise ^g 878,8 kcal EW: 38,9 g / Fett: 51,8 g / KH: 60,6 g	Gemüseintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, i, S} Brot* Quarkspeise ^g 432,5 kcal EW: 24,7 g / Fett: 23,1 g / KH: 28,9 g
Mittwoch	Hörnchennudeln ^{a, a1, c} Schweinegulasch ^{a, a1, j, S} Mirabellenkompott ³ 754,7 kcal EW: 34,6 g / Fett: 27,9 g / KH: 88,4 g	Hähnchendino ^{a, a1} Bratensoße ^{a, a1, j} Sommerngemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Mirabellenkompott ³ 1042,9 kcal EW: 32,3 g / Fett: 20,4 g / KH: 173,7 g
Donnerstag	Linseneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, S} Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 575 kcal EW: 29,5 g / Fett: 13,6 g / KH: 77,7 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Tomatensoße ^{1, a, a1} Brokkoligemüse ^g Kartoffelpüree ^g Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 575,5 kcal EW: 39,5 g / Fett: 14,5 g / KH: 72,1 g
Freitag	Eierragout mit Gemüse ^{1, a, a1, c, j} Salzkartoffeln Rohkostsalat 433,4 kcal EW: 21,9 g / Fett: 17,6 g / KH: 43 g	Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst ^{2, 3} Salzkartoffeln Rohkostsalat 531,6 kcal EW: 27,3 g / Fett: 24,4 g / KH: 47,5 g
Samstag	Pilzeintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Joghurtspeise ^g 326,3 kcal EW: 20,8 g / Fett: 13,3 g / KH: 28,5 g	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße ^{f, g, i, j, S} Buttererbsen ^g Eierspätzle ^{a, a1, c} Joghurtspeise ^g 871,1 kcal EW: 41,9 g / Fett: 35,3 g / KH: 95 g
Sonntag	Klare Gemüsebrühe mit Eierflocken ^c Rinderrouladengulasch ^{a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{3, a, a1, l, S} Pfirsichkompott 596 kcal EW: 33,9 g / Fett: 18 g / KH: 65 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.