



	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Tomatensuppe<sup>1, a, a1</sup> Kartoffelpuffer Apfelmus<sup>3</sup></p> <p>349,5 kcal EW: 6,3 g / Fett: 10,5 g / KH: 53,7 g</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße<sup>f, g, i, j, S</sup> Buttererbisen<sup>g</sup> Eierspätzle<sup>a, a1, c</sup> Apfelmus<sup>3</sup></p> <p>1186 kcal EW: 51,7 g / Fett: 37,6 g / KH: 156,5 g</p>
Dienstag	<p>süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst<sup>1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> Brot* Mirabellenkompott<sup>3</sup></p> <p>462,5 kcal EW: 12,2 g / Fett: 21,8 g / KH: 51,7 g</p>	<p>Kräuterquark<sup>g</sup> Leberwurst<sup>2, 3</sup> Butter<sup>g</sup> Salzkartoffeln Mirabellenkompott<sup>3</sup></p> <p>570,7 kcal EW: 27,4 g / Fett: 23,8 g / KH: 59,2 g</p> 
Mittwoch	<p>Gabelspaghetti<sup>a, a1</sup> Wurstgulasch<sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> Reibekäse<sup>g</sup> Fruchtjoghurt<sup>g</sup></p> <p>937,8 kcal EW: 32,6 g / Fett: 44,5 g / KH: 99,1 g</p>	<p>Hackbraten<sup>a, a1, S</sup> Kümmelsoße<sup>j</sup> Bayrischkraut<sup>a, a1</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt<sup>g</sup></p> <p>531,2 kcal EW: 23,4 g / Fett: 14,6 g / KH: 73,1 g</p>
Donnerstag	<p>Backfisch<sup>a, a1, d, j</sup> Senfsoße<sup>1, a, a1, j</sup> Brokkoligemüse<sup>g</sup> Kartoffelpüree<sup>g</sup> Weißkohlrohkost<sup>3, 5, l</sup></p> <p>639,8 kcal EW: 17,3 g / Fett: 34,4 g / KH: 57,2 g</p> 	<p>Reiseintopf mit Rindfleisch<sup>i</sup> Brot* Weißkohlrohkost<sup>3, 5, l</sup></p> <p>339,9 kcal EW: 16,4 g / Fett: 8,1 g / KH: 43,6 g</p>
Freitag	<p>Jägerschnitzel<sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Mischgemüse<sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillasoße<sup>g</sup></p> <p>1265,2 kcal EW: 30,9 g / Fett: 42,6 g / KH: 181,2 g</p>	<p>Schweineherzragout<sup>1, a, a1, j, S</sup> Kartoffelpüree<sup>g</sup> Rote Grütze mit Vanillasoße<sup>g</sup></p> <p>498,8 kcal EW: 27,8 g / Fett: 11,4 g / KH: 68,5 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>1244,5 kcal EW: 45,7 g / Fett: 49 g / KH: 147,4 g</p>	<p>Gebratene Forelle<sup>a, a1, d</sup> Zitronensoße<sup>1, a, a1, j</sup> Rotkohl<sup>a, a1, g</sup> Kartoffelpüree<sup>g</sup> Fruchtquarkspeise<sup>g</sup></p> <p>784,8 kcal EW: 11,2 g / Fett: 30,1 g / KH: 62,2 g</p>
2. Advent	<p>Champignoncremesuppe<sup>a, a1, j, S</sup> Hirschgulasch<sup>a, a1, j, S</sup> Rosenkohlgemüse<sup>g</sup> Salzkartoffeln Fruchtcocktail<sup>1</sup></p> <p>1153,1 kcal EW: 40,4 g / Fett: 34,4 g / KH: 164,7 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.