

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Karamellpudding ^g 369 kcal EW: 18,3 g Fett: 16,2 g KH: 33,8 g	Kochklops ^{a, a1, i, j, S} Kapernsoße Salzkartoffeln Gurkensalat ^{3, l} Karamellpudding ^g 565,6 kcal EW: 14,1 g Fett: 28,3 g KH: 59 g	Bäcker- Pfannkuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gewürzgurke ^j
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Kirschquark ^g , Saft	Schweinerollbraten "Gärtnerin" ^{g, i, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Tomaten-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln Apfelsmus ³ 1126,3 kcal EW: 27,4 g Fett: 37,4 g KH: 161,4 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Meerrettich- soße ^{1, 3, 5, a, a1, g, j, l} Möhrengemüse ^{1, a, a1} Salzkartoffeln 336,9 kcal EW: 18 g Fett: 7,6 g KH: 46,5 g	Kakao-Sahne- Rolle ^{1, a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Wurstsalat ^{2, 3, 8, 9, i, j, S}
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Graupeneintopf mit Rindfleisch ^{a, a3, f, i} Brot* Zitronenquark ^g 425,3 kcal EW: 27,6 g Fett: 12,7 g KH: 48,7 g	Blumenkohl-Möhren- Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, S} Brot* Zitronenquark ^g 414,6 kcal EW: 25,6 g Fett: 20,3 g KH: 31,3 g	Erdbeereis ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gemischter Salat mit Joghurt dressing ^{c, g}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Hörchennudeln ^{a, a1, c} Buttermilchdessert Birne/Vanilla ^g 897 kcal EW: 30,1 g Fett: 43,2 g KH: 94 g	Hähnchenstreifen mit Champignons ^{a, a1, j} Butterreis ^g 487,6 kcal EW: 30,6 g Fett: 14,9 g KH: 55,9 g	Zitronen- Sahne-Rolle ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomaten-Gemüse- Suppe ^{1, a, a1}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Erdbeeryoghurt ^g , Saft	Mariniertes Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Orange  589,6 kcal EW: 19,1 g Fett: 36,2 g KH: 35,4 g	Blumenkohl-gemüse Holländische Soße ^{1, a, a1, c, g} Salzkartoffeln Orange 411,6 kcal EW: 8,5 g Fett: 17,6 g KH: 43,1 g	Marmor- kuchen ^{1, a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rollmops ^{3, d, j}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, S} Brot* Aprikosenpudding ^{1, g} 366,5 kcal EW: 17,6 g Fett: 17 g KH: 33,7 g	Gemüseintopf ^{1, i} Brot* Aprikosenpudding ^{1, g} 227,6 kcal EW: 8,7 g Fett: 5,5 g KH: 32,2 g	Pflaumen- kuchen mit Streusel ^{a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Nudelsalat ^{1, 2, 3, 9, a, a1, c, g, j} Bratwurst ^{8, i, j, S}
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kaninchenrollbraten ^{g, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Rosenkohl-gemüse mit Butter ^g Salzkartoffeln Pfirsichkompott 1048,5 kcal EW: 44,1 g Fett: 22,4 g KH: 157,4 g	Wildlachsfilet ^{1, d, j} Spinatsoße ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Pfirsichkompott 479 kcal EW: 35,4 g Fett: 12,9 g KH: 50,3 g	Schwarz- wälder Kirsch- Sahne-Schnitte ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Spargelcremesuppe ^{1, a, a1, g}

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. 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. ^{1, 2, a, b, ...}) befindet sich auf der Rückseite.