

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Hühnersuppe mit Gemüse und Grießklößchen <sup>a, a1, c, g, i</sup> Birnenkompott 190,7 kcal EW: 6,9 g Fett: 5,1 g KH: 29,6 g	Hackbraten <sup>a, a1, 5</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Möhrengemüse <sup>1, a, a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Birnenkompott 1052,6 kcal EW: 27,8 g Fett: 27 g KH: 168,7	Streusel- schnecke <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurkensalat <sup>3, l</sup>
Dienstag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Schokoladenquark <sup>g</sup> Saft	Schweine- geschnetzeltes <sup>f, g, i, j, 5</sup> Gemüsereis Weißkohlrkost <sup>3, l</sup> Apfelmus <sup>3</sup> 712,5 kcal EW: 27,8 g Fett: 31,6 g KH: 71,5 g	Kartoffelpuffer Zucker Apfelmus <sup>3</sup> 365 kcal EW: 5,4 g Fett: 9,3 g KH: 60 g	Weißbrot <sup>a, a1</sup> mit Sauerkirsch- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gulaschsuppe <sup>a, a1, j</sup>
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Lauch-Kartoffel-Suppe mit Jagdwurstwürfel <sup>2, 3, 8, i, j, 5</sup> Wackelpudding <sup>1</sup> 455,5 kcal EW: 12,7 g Fett: 19,5 g KH: 55,2 g	Spätzleintopf mit Geflügelfleisch <sup>a, a1, c, i</sup> Wackelpudding <sup>1</sup> 339,2 kcal EW: 22,5 g Fett: 4,3 g KH: 50,9 g	Schokokuchen <sup>a, a1, c</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlsalat
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Grützwurst <sup>2, 3, 8, a, a1, a3, j, 5</sup> Sauerkraut mit Speck <sup>a, a1, 5</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g</sup> 775 kcal EW: 38,4 g Fett: 40,6 g KH: 60,5 g	Putengulasch <sup>1, a, a1, l</sup> Mischgemüse mit Butter <sup>g</sup> Salzkartoffeln Erdbeeryoghurt <sup>g</sup> 509,4 kcal EW: 35,4 g Fett: 13,5 g KH: 57,9 g	Eierpfann- kuchen mit Apfelfüllung <sup>3, a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Champignon- cremesuppe <sup>1, a, a1, j</sup>
Freitag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Buttermilchdessert Gartenfrucht <sup>g</sup> , Saft	Brathering mit Tunke <sup>1, 4, a, a1, c, d, i, j</sup> Bratkartoffeln Möhrensalat süß-sauer <sup>3, l</sup> Orange  557,1 kcal EW: 18,4 g Fett: 25,3 g KH: 50,3 g	Kräuterquark mit Leinöl <sup>g</sup> Salzkartoffeln Möhrensalat süß-sauer <sup>3, l</sup> Orange 440,9 kcal EW: 24,5 g Fett: 10,4 g KH: 50,4 g	Mini- Berliner <sup>a, a1, c</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kräuterquark mit Leinöl <sup>g</sup>
Samstag	Grießsuppe <sup>a, a1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Porreeintopf mit Schweinefleisch <sup>1, a, a1, 5</sup> Brot* Rote Grütze mit Sahne <sup>1, g</sup> 429,8 kcal EW: 16,7 g Fett: 18,7 g KH: 44,8 g	Peitzer Fischtopf mit Gemüse <sup>1, a, a1, d, j</sup> und Kartoffelwürfeln Rote Grütze mit Sahne <sup>1, g</sup> 353,6 kcal EW: 21,7 g Fett: 7,4 g KH: 46,7 g	Käsekuchen <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelgratin mit Schinken und Lauch <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, c, g, 5</sup>
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei <sup>c</sup> 2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Gebratenes Putenschnitzel Letschosoße <sup>1, 9, a, a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Rhabarberkompott mit Vanillasoße <sup>g</sup> 538,7 kcal EW: 27,5 g Fett: 16,7 g KH: 65,4 g	Rinderschmorbraten <sup>i, j, l</sup> Mischgemüse mit Butter <sup>g</sup> Kartoffelklöße Rhabarberkompott mit Vanillasoße <sup>g</sup> 570 kcal EW: 27,5 g Fett: 13,1 g KH: 76,3 g	Obst-Sahne- Torte <sup>1, a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Käsesuppe <sup>1, a, a1, g, j</sup>

Änderungen in der Speisenkarte 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. <sup>1, 2, a, b, ...</sup>) befindet sich auf der Rückseite.