

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Schweineleberragout ^{a, a1, 5} Apfelrotkohl ⁵ Kartoffelpüree ^g Fruchtcocktail ¹ 523,5 kcal EW: 32 g Fett: 16,7 g KH: 57,5 g	Reiseintopf mit Rindfleisch ⁱ Brot* Fruchtcocktail ¹ 375,5 kcal EW: 16,5 g Fett: 8,8 g KH: 55,9 g	Spritzkuchen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rote-Beete-Salat ⁹
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Zitronenquark ^g , Saft	Currywurst ^{2, 3, 8, 5} Curry-Tomaten- Soße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Weißkohlrkost ^{3, l} Orangenquark ^g 944,5 kcal EW: 29,5 g Fett: 65,3 g KH: 54,5 g	REZEPT Monate Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Sauerkirschen ¹ Orangenquark ^g 647,7 kcal EW: 27,7 g Fett: 16,2 g KH: 95,7 g	Milchbrötchen ^{a, a1, c, g} mit Honig	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Paprikacremesuppe ^{1, a, a1}
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Vanillapudding mit Schokosoße ^{1, g} 386,3 kcal EW: 21,6 g Fett: 14,7 g KH: 37,6 g	Hirse-Gemüse-Eintopf mit Schweinefleisch ^{i, 5} Brot* Vanillapudding mit Schokosoße ^{1, g} 413,2 kcal EW: 18,9 g Fett: 15,6 g KH: 46,5 g	Stracciatella- eis ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Tomaten-Salat ^{3, l}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Schweinefrikadelle ^{a, a1, c, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Ratatouillegemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Kirschquark ^g 1188,9 kcal EW: 33,1 g Fett: 39,4 g KH: 167,9 g	Hackfleischsoße "Bolognese Art" ^{a, a1, i, 5} Gabelspaghetti ^{a, a1} Kirschquark ^g 713,9 kcal EW: 33,8 g Fett: 23,2 g KH: 89,8 g	Spreewald- waffeln Vanilla ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Brokkolicremesuppe ^{1, a, a1, g}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Aprikosen-Mango- Joghurt ^g , Saft	Pilzragout ^g Semmelknödel "Böhmische Art" ^{a, a1, c} Möhrenrohkost 428,5 kcal EW: 21,8 g Fett: 12,6 g KH: 53,3 g	Gebratenes Seelachsfilet ^d Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Möhrenrohkost 535,4 kcal EW: 28,5 g Fett: 26 g KH: 44 g	Bärenatzen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Brathering ^{1, 4, a, a1, c, d, i, j}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 383,5 kcal EW: 19,7 g Fett: 14,7 g KH: 42,9 g	Nudeltopf mit Geflügel ^{a, a1, c, i} Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 223,9 kcal EW: 5,3 g Fett: 5,2 g KH: 37,9 g	Kirsch-Sand- Kuchen ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Speck-Kartoffel-Salat ^{2, j} Wiener Würstchen ^{2, 3, 8, 5}
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Honigkrustenbraten ^{2, 3, i, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Bohnengemüse mit Butter ^g Salzkartoffeln Rhabarberkompott 1068,9 kcal EW: 39,4 g Fett: 20,6 g KH: 170,1 g	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet natur Bratensoße ^{a, a1, j} Blumenkohlgemüse ^{1, a, a1} Kartoffelpüree ^g Rhabarberkompott 973,8 kcal EW: 41,2 g Fett: 17,1 g KH: 155,6 g	Nuss-Sahne- Torte ^{1, a, a1, c, g, h, h2}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Geflügelcremesuppe ^{a, a1}

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.