

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, i, S} Brot* Pfirsichkompott 345,5 kcal EW: 14,7 g Fett: 15,7 g KH: 34 g	Gemischter Gulasch ^{a, a1, S} Makkaroni ^{a, a1, c} Pfirsichkompott 747,4 kcal EW: 35,2 g Fett: 28 g KH: 85,8 g	Eierplinke ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Mixed Pickles ^{g, l}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Karamellsahnepudding ^g Saft	Schweinebraten ^{j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Bayrischkraut mit Speck ^{2, 3, a, a1, S} Kartoffelklöße Apfelmus ³ 1127,1 kcal EW: 39 g Fett: 27,2 g KH: 173 g	Eierragout mit Gemüse ^{1, a, a1, c, j} Salzkartoffeln Apfelmus ³ 466,4 kcal EW: 22,1 g Fett: 17 g KH: 52,9 g	Rosinenbrot ^{a, a1} mit Butter ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsuppe ⁱ
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, S} Brot* Aprikose-Mango-Joghurt ^g 495,5 kcal EW: 28,5 g Fett: 12,5 g KH: 62,7 g	Klare Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Nudeln und Eierstich ^{c, i} Brot* Aprikose-Mango-Joghurt ^g 192,5 kcal EW: 8 g Fett: 8,6 g KH: 20,1 g	Zitronenrührkuchen ^{1, a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blattsalat mit Zitronendressing
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kohlroulade ^{1, g, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Waldfruchtpudding ^g 1129,6 kcal EW: 24,2 g Fett: 40,6 g KH: 158,4 g	Blumenkohlgemüse ^{1, a, a1} Holländische Soße ^{1, c, g, j} Salzkartoffeln Waldfruchtpudding ^g 574,8 kcal EW: 11,3 g Fett: 27,7 g KH: 67,2 g	Erdbeer-Sahnerolle ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlcremesuppe ^{1, a, a1, g}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Fruchtbuttermilch ^{1, g} Saft	Schollenfilet in Maispanade ^d Zitronen-Butter-Soße ^{1, a, a1, g, j} Salzkartoffeln Gurkensalat ^{3, l} Orange 824,3 kcal EW: 30,6 g Fett: 40,8 g KH: 69,4 g	Jägerschnitzel ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Tomaten-Gemüse-Soße ^{1, a, a1, i} Spirelli ^{a, a1} Orange 847,4 kcal EW: 26,8 g Fett: 35,6 g KH: 93,3 g	Blaubeermuffin ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kräuterquark ^g
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Feuerbohrentopf mit Jagdwurst ^{2, 3, 8, f, i, j, S} Heidelbeerquark ^g 421 kcal EW: 18,2 g Fett: 20,5 g KH: 37,4 g	Gemüseintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Brot* Heidelbeerquark ^g 390,2 kcal EW: 21,8 g Fett: 16,9 g KH: 34,4 g	Apfelkuchen mit Streuseln ^{a, a1}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Reissalat ^{2, c, g} mit Backfisch ^{a, d, j}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Rinderroulade "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 8, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ¹ Salzkartoffeln Obstsalat 633,9 kcal EW: 35,4 g Fett: 20 g KH: 60,5 g	Putenrollbraten Bratensoße ^{a, a1, j} Vitalgemüsemischung ⁱ Salzkartoffeln Obstsalat 923,4 kcal EW: 31,2 g Fett: 16,3 g KH: 145,6 g	Schwarzwälder Kirschtorte ^{1, 2, a, a1, c, f, g, l}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatencremesuppe ^{1, 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.