

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> , Obst	Fischstäbchen <sup>a, a1, d</sup> Dillsoße <sup>1, a, a1, j</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Rotkohlrhokost <sup>3, l</sup> Milchschokopudding <sup>g</sup> 759,1 kcal EW: 22,4 g Fett: 39,1 g KH: 71,7 g	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch <sup>1, a, a1</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Milchschokopudding <sup>g</sup> 459,3 kcal EW: 22,1 g Fett: 14 g KH: 57,6 g	Quarkspitzen <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gemüsesalat
Dienstag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Joghurt Vanilla <sup>g</sup>	Gepökelter Schweinekamm mit Brühe <sup>2, 3, i, s</sup> Sauerkraut mit Speck <sup>5</sup> Salzkartoffeln Kirschkompott <sup>1</sup> 507,8 kcal EW: 24,9 g Fett: 17,7 g KH: 58,1 g	Hefeklöße <sup>a, a1, c, g</sup> mit Blaubeeren Kirschkompott <sup>1</sup> 245,4 kcal EW: 4,9 g Fett: 1,6 g KH: 49 g	Milchbrötchen <sup>1, a, a1, c, g</sup> Nuss-Nougat- Creme <sup>f, g, h, h2</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensuppe <sup>1, a, a1</sup>
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> , Obst	Soljanka <sup>2, 3, 8, 9, i, j, s</sup> Saure Sahne <sup>g</sup> Brötchen* Grießsahnepudding <sup>a, a1, g</sup> 554,6 kcal EW: 18 g Fett: 41 g KH: 27,2 g	Pilz-Kartoffel-Topf <sup>1</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Grießsahnepudding <sup>a, a1, g</sup> 370,2 kcal EW: 15 g Fett: 9,7 g KH: 50,9 g	Waffeleis <sup>1, a, a1, f, g, h, h2</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurkensalat <sup>3, l</sup>
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> , Obst	Hackbraten <sup>a, a1, s</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Brokkoligemüse <sup>1, a, a1</sup> Salzkartoffeln Obst 1015,3 kcal EW: 30,2 g Fett: 24,6 g KH: 151,4 g	Hähnchencurrypfanne mit Chinagemüse <sup>a, a1</sup> Butterreis <sup>g</sup> Obst 512,4 kcal EW: 30,6 g Fett: 13 g KH: 57,5 g	Eierpfann- kuchen <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsuppe <sup>i</sup>
Freitag	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Erdbeerfruchtsuppe	Putengulasch <sup>1, a, a1, l</sup> Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>g</sup> Mandarinenkompott 516,9 kcal EW: 35,6 g Fett: 11,5 g KH: 63,7 g	Gedünstetes Seehechtfilet <sup>1, d, j</sup> Dillsoße <sup>1, a, a1, j</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Mandarinenkompott 530,5 kcal EW: 35,6 g Fett: 16,4 g KH: 62,3 g	Spritzring <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Geflügelsalat <sup>2, a, a1, c, i</sup>
Samstag	Grießsuppe <sup>a, a1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> , Obst	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch <sup>1, 2, 3, f, s</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Karamellsahnepudding <sup>g</sup> 484,2 kcal EW: 19,6 g Fett: 17,7 g KH: 56,7 g	Käse-Hackfleisch- Suppe <sup>1, a, a1, g, s</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Karamellsahnepudding <sup>g</sup> 818 kcal EW: 32,6 g Fett: 45,2 g KH: 68,4 g	Butter-Mandel- Stolle <sup>a, a1, c, g, h, h1</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsalat <sup>1, 2, 3, 9, a, a1, c, g, j</sup> Bockwurst <sup>2, 3, 8, s</sup>
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei <sup>c</sup> <u>2. Frühstück</u> Milch <sup>g</sup> , Obst	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" <sup>g, j</sup> Schwarzwurzelgemüse <sup>g</sup> Serviettenknödel <sup>a, a1, c, g</sup> Waldbeerjoghurt <sup>g</sup> 667,5 kcal EW: 35,6 g Fett: 23,5 g KH: 75,6 g	Gedünstetes Putenschnitzel Geflügelsoße <sup>1, a, a1, i, l</sup> Kaisergemüse <sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Waldbeerjoghurt <sup>g</sup> 727,1 kcal EW: 51 g Fett: 28,4 g KH: 63,4 g	Marzipan- Sahne-Torte <sup>a, a1, c, f, g, h, h1</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Klare Rinderbrühe mit Gemüse <sup>i</sup>

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