


	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kartoffelpuffer Zucker und Zimt Apfelmus ³ 191,1 kcal EW: 2,1 g Fett: 3,3 g KH: 35,4 g	Kürbiscremesuppe Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Apfelmus ³ 240,9 kcal EW: 4,7 g Fett: 2,6 g KH: 47 g	Amerikaner ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Tomaten-Salat ^{3,1}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Kirschjoghurt ^g , Saft	Schweinegeschnetzeltes in Paprika-Zwiebel- Soße ^{f, g, i, j, 5} Kartoffelpüree ^g Obst 607,3 kcal EW: 29,8 g Fett: 31,8 g KH: 39,8 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Erdbeeren ¹ Obst 618,8 kcal EW: 17,2 g Fett: 18,6 g KH: 84,6 g	Weißbrot* Erdbeer- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Hühnersuppe mit Ei ^{a, a1, c}
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Stracciatellacreme ^g 530,3 kcal EW: 22,3 g Fett: 19,9 g KH: 63,2 g	Brühkartoffeln ^{1, a, a1, i} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Stracciatellacreme ^g 509,3 kcal EW: 22,5 g Fett: 17,1 g KH: 62,2 g	Blaubeer- Muffin ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Käsesalat ^{1, 3, 9, c, g, j, l}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kohlroulade ^{1, g, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Apfelkompott ³ 1087,6 kcal EW: 22 g Fett: 35,9 g KH: 159,4 g	Pikantes Würzfleisch vom Schwein mit Möhren, Erbsen und Champignons ^{a, a1, j, 5} Langkornreis ^g Apfelkompott ³ 754,9 kcal EW: 28,9 g Fett: 34,7 g KH: 78,6 g	Streusel- schnecke ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Paprikacremesuppe ^{1, a, a1}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Saft, Pfirsich- Maracuja-Joghurt ^g	Hühnerfrikassee mit Spargel, Möhren, Erbsen und Blumenkohl ^{1, a, a1, j} Langkornreis Obst 449,6 kcal EW: 25,1 g Fett: 9,6 g KH: 55 g	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,6 kcal EW: 19,1 g Fett: 36,2 g KH: 35,4 g	Mini- Windbeutel ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Seelachsschnitzel ^{1, 2, d}
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Möhreintopf mit Schweinefleisch ^{1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 526,5 kcal EW: 20,3 g Fett: 20,4 g KH: 63,1 g	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener ^{2, 3, 8, i} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 609,9 kcal EW: 19,8 g Fett: 20,5 g KH: 81,4 g	Persipanstolle ^{a, a1, c}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernfrühstück ^{2, 3, 8, c, i, j, 5} mit Gewürzgurke ^{2, 9}
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Rindersauerbraten ^{a, a1, a2, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ⁵  Kartoffelklöße Pfirsichkompott 1041,9 kcal EW: 37 g Fett: 26,6 g KH: 151,1 g	Schweineroulade "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 8, i, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Möhregemüse ^g Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott 1129,6 kcal EW: 42,3 g Fett: 27,8 g KH: 169,1 g	Erdbeer- Fruchtschnitte ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Steinpilzcremesuppe

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.