





	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
<b>Montag</b>	Bananenpuddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Schweinefrikadelle <sup>a, a1, j, s</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Kohlrabigemüse <sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>  1155,8 kcal EW: 38,6 g Fett: 35,3 g KH: 163,5 g	Kohlrübeneintopf mit Kasslerfleisch <sup>1, 2, 3, a, a1, i, s</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Erdbeerjoghurt <sup>g</sup>  455 kcal EW: 19,4 g Fett: 14,9 g KH: 56 g	Pfannkuchen <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Senfgurke <sup>3, 9, j</sup>
<b>Dienstag</b>	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Schokoladenquark <sup>g</sup> Saft	Leberkäse <sup>2, 3, 8, 5</sup> Zwiebelsoße <sup>1</sup> Porreegemüse <sup>1, a, a1</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Vanillapudding <sup>g</sup>  690,8 kcal EW: 20,4 g Fett: 37,7 g KH: 64 g	Hokifilet in Eihülle <sup>a, d</sup> Gemüse-Dill-Soße <sup>1, a, a1, j</sup> Petersilienkartoffeln Vanillapudding <sup>g</sup>  448,6 kcal EW: 7,5 g Fett: 19 g KH: 54,1 g	Waffeleis <sup>1, a, a1, f, g, h, h2</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohl- cremesuppe <sup>1, a, a1, g</sup>
<b>Mittwoch</b>	Erdbeerpuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Kesselgulasch vom Rind <sup>a, a1, j</sup> Himbeerquark <sup>g</sup>  420,6 kcal EW: 31,6 g Fett: 16,2 g KH: 35,3 g	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>1, s</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Himbeerquark <sup>g</sup>  528,9 kcal EW: 29,3 g Fett: 19 g KH: 55,1 g	Kiwikuchen <sup>1, a, a1, c</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <b>Rotkohl-Ananas- Rohkost</b>  
<b>Donnerstag</b>	Vanillapuddingsuppe <sup>1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Kasslerbraten <sup>2, 3, i, s</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup> Sauerkraut mit Speck <sup>a, a1, s</sup> Kartoffelklöße Kirschkompott <sup>1</sup>  968,4 kcal EW: 30,9 g Fett: 23,8 g KH: 149,7 g	Kochklops <sup>a, a1, i, j, s</sup> Kapernsoße <sup>1, a, a1, j</sup> Petersilienkartoffeln Rote-Beete-Salat <sup>9</sup> Kirschkompott <sup>1</sup>  595,3 kcal EW: 13,6 g Fett: 31,7 g KH: 60,3 g	Mini-Berliner <sup>a, a1, c</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurkensalat mit saurer Sahne <sup>g</sup>
<b>Freitag</b>	Haferflockensuppe <sup>a, a4, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Fruchtbuttermilch <sup>1, g</sup> Saft	Paniertes Seelachsfilet <sup>a, a1, d</sup> Remouladensoße <sup>1, 3, 9, c, j</sup> Bratkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost <sup>3</sup>  1115,4 kcal EW: 27,3 g Fett: 75,4 g KH: 69,5 g	Gabelspaghetti <sup>a, a1</sup> Schinken-Käse- Soße <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, g, j, s</sup> Möhren-Apfel-Rohkost <sup>3</sup>  564,9 kcal EW: 16,2 g Fett: 17,9 g KH: 79,3 g	Gebäck- mischung <sup>a, a1, a3, c, g, h, h1, h2</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kräuterquark <sup>g</sup>
<b>Heiligabend</b>	Grießsuppe <sup>a, a1, g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt  2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch <sup>1, a, a1</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Erdbeerkompott <sup>1</sup>  441,4 kcal EW: 23,1 g Fett: 14,7 g KH: 48,2 g	Kartoffelsuppe mit Bockwurst <sup>2, 3, 8, i, s</sup> Mischbrot <sup>a, a1, a2, a3</sup> Erdbeerkompott <sup>1</sup>  530,2 kcal EW: 16,4 g Fett: 19,9 g KH: 67,5 g	Dresdner Christstollen <sup>a, a1, g, h, h1</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsalat <sup>2, a, a1, c, j</sup> Bockwurst <sup>2, 3, 8, s</sup>
<b>1. Weihnachtsfeiertag</b>	Schokolade- puddingsuppe <sup>g</sup> Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei <sup>c</sup>  2. Frühstück Milch <sup>g</sup> , Obst	Entenkeule <sup>i, j</sup> Bratensoße <sup>a, a1, j</sup>  Apfelrotkohl <sup>s</sup> Kartoffelklöße <sup>3, a, a1, i, s</sup> Eis "Weihnachtsmann" <sup>f, g</sup>  1536,5 kcal EW: 55,8 g Fett: 73,9 g KH: 151,2 g	Hirschgulasch mit Waldpilzen <sup>a, a1, j, s</sup> Rosenkohlgemüse mit Butter <sup>g</sup> Salzkartoffeln Eis "Weihnachtsmann" <sup>f, g</sup>  681,5 kcal EW: 38,9 g Fett: 27,7 g KH: 64,2 g	Schoko-Sahne- Torte <sup>a, a1, c, g</sup>	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Specksalat <sup>2, j</sup> Hähnchenschnitzel <sup>a, a1</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.