

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Bauernroulade (gefüllte Hackfleischrolle) ^{a, a1, c, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Erbsen-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln Milchreis ^{1, c, g} mit Apfelsoße ³ 1126,6 kcal EW: 31,2 g Fett: 29,9 g KH: 174,3 g	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Milchreis ^{1, c, g} mit Apfelsoße ³ 505,7 kcal EW: 21,3 g Fett: 17,5 g KH: 62,9 g	Amerikaner ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gewürzgurke ^j
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Kirschjoghurt ^g , Saft	Hähnchenfleisch mit Paprikasoße dreifarbigere Spirelli ^{a, a1} Obst 581,7 kcal EW: 42,7 g Fett: 7,9 g KH: 72,6 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Erdbeeren ¹ Obst 542,8 kcal EW: 17,2 g Fett: 12,8 g KH: 78,6 g	Weißbrot* Erdbeerkonfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Eisbergsalat mit Zitronendressing
Tag der Arbeit	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Gemischter Gulasch (Rind, Schwein) ^{a, a1, 5} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Fruchtcocktail ¹ 649,6 kcal EW: 28,5 g Fett: 29,1 g KH: 66,3 g	Putenbraten Geflügelsoße ^{1, a, a1, i, l} Blumenkohlgemüse mit Butter ^g Kräuterpüree ^g Fruchtcocktail ¹ 815,3 kcal EW: 48,1 g Fett: 40,4 g KH: 60,1 g	Hausgemachter Obstkuchen (Ananas, Pfirsich, Kiwi) ^{1, a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffel-Gurken-Salat ^{2, a, a1, c, j} Geflügelbratwurst ^{g, i}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kohlroulade ^{1, g, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 1158,3 kcal EW: 24,6 g Fett: 39,5 g KH: 167,4 g	Gemüseragout (Blumenkohl, Erbse, Kartoffel, Möhre, Porree, Spargel) ^{1, a, a1, g} Langkornreis Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 521,7 kcal EW: 13,5 g Fett: 10,8 g KH: 90,4 g	Hausgemachter Buttermilchkuchen ^{a, a1, g, h, h1}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Paprika-Tomaten-Salat
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Saft, Pfirsich- Maracuja-Joghurt ^g	Schweinegulasch "Szege-diner Art" ^{a, a1, 5} Sauerkohl ¹ Salzkartoffeln Rhabarberkompott 579,7 kcal EW: 24,7 g Fett: 23,3 g KH: 62,2 g	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Rhabarberkompott	Mini-Windbeutel ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kräuterquark ^g
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt <u>2. Frühstück</u> Milch ^g , Obst	Kraut- und Rübentopf (Weißkraut, Wirsing, Steckrübe, Kartoffel) mit Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} mit Kirschoße ¹ 558,6 kcal EW: 23,7 g Fett: 16,1 g KH: 74,4 g	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} mit Kirschoße ¹ 594,2 kcal EW: 20,8 g Fett: 20,7 g KH: 78,1 g	Hausgemachter Käse-Aprikosen-Streusel-Kuchen ^{1, a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernfrühstück ^{2, 3, 8, c, i, j, 5} mit Gewürzgurke ^{2, 9}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^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 1116,1 kcal EW: 38,6 g Fett: 26,8 g KH: 167 g	Schweinesteak ⁵ Zwiebel-Gurken-Soße ¹ Möhrengemüse ^g Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott 640,6 kcal EW: 30 g Fett: 27,1 g KH: 66,4 g	Erdbeer-Fruchtschnitte ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Waldpilzsuppe ^{1, a, a1, j}

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.