

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