

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Hühnersuppe mit Gemüse und Grießklößchen ^{a, c, g, i} Birnenkompott 193,3 kcal EW: 6,7 g Fett: 5,3 g KH: 28,5 g	Rührei ^{c, g} Spinat ^{a, g} Salzkartoffeln Birnenkompott 443,2 kcal EW: 22,8 g Fett: 15,8 g KH: 50,6 g	Gebäck und Waffeln ^{a, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gewürzgurke ^{2, 9}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Schokoladenquark ^g Saft	Schweinegeschnetzeltes ^{f, g, i, j, S} Gemüsereis Weißkohl-Rohkost ^{3, 5, 1} Obst 685,6 kcal EW: 28,2 g Fett: 31,4 g KH: 15,3 g	Hefeklöße ^{a, c, g} Heidelbeersoße Obst 504,1 kcal EW: 10,7 g Fett: 3,4 g KH: 95,9 g	Weißbrot* Butter ^g Erdbeer- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernsalat "griechische Art" ^g
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Lauch-Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel ^{2, 3, 8, i, j, S} Wackelpudding ¹ 448,2 kcal EW: 13,3 g Fett: 17,9 g KH: 56,3 g	Spätzleintopf mit Geflügelfleisch ^{a, c, i} Wackelpudding ¹ 344,6 kcal EW: 22,6 g Fett: 4,3 g KH: 52 g	Stracciatellai s ^{1, f, g}	Rote-Beete ^{9, j} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Spargelsalat Erdbeerkompott 
Donnerstag	Vanillepuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Spreewälder Sülze ^{2, i, S} Remouladensoße ^{1, 2, 3, 4, 9, a, c, g, j} Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt ^g 1268,5 kcal EW: 23,5 g Fett: 95,7 g KH: 72,6 g	Putengulasch ^{1, 5, a, i} Brokkoligemüse ^g Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^g 486,8 kcal EW: 36,6 g Fett: 13 g KH: 56,4 g	Rosinenbrot ^a mit Butter ^g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rollmops ^{9, d}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Buttermilchdessert Gartenfrucht ^g	Kräuterquark mit Leinöl ^g Salzkartoffeln Gurkensalat ^{3, 5, 1} 372,2 kcal EW: 23,5 g Fett: 10,2 g KH: 42,4 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Zitronen-Buttersoße ^{1, a, 9, j} Kartoffelpüree ^g Gurkensalat ^{3, 5, 1} 461,7 kcal EW: 28,9 g Fett: 18,7 g KH: 39,8 g	Eierkuchen ^{a, c, g} Zucker und Zimt	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensalat mit ^{3, 5, 1} Zwiebeln ^{3, 5, 1}
Samstag	Grießsuppe ^{a, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g Obst	Porreeintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, S} Brot* Rote Grütze mit Sahne ^{1, g} 426,8 kcal EW: 17,1 g Fett: 17,7 g KH: 46,1 g	Peitzer Fischtopf mit Gemüse und ^{d, g, j} Kartoffelwürfel Rote Grütze mit Sahne ^{1, g} 502,1 kcal EW: 8,9 g Fett: 5 g KH: 69,4 g	Eierschecke ^{a, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kartoffelsalat ^{2, a, c, j} Bratwurst ^{8, i, j, S}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch ^g Obst	Gebratenes Putenschnitzel Letschosoße ^{1, 9, a} Kartoffelpüree ^g Rhabarberkompott Dessertsoße Vanille ^g 539,7 kcal EW: 28 g Fett: 16,8 g KH: 66 g	Rinderschmorbraten ^{3, 5, i, j, l} Mischgemüse mit Butter ^g Salzkartoffeln Rhabarberkompott Dessertsoße Vanille ^g 549,1 kcal EW: 28,8 g Fett: 12,2 g KH: 73,2 g	Schoko-Sahne- Torte ^{a, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Steinpilzcremesuppe

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.