

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Gemischter Gulasch (Rind, Schwein) ^{a, a1, 5} Makkaroni-Chips ^{a, a1} Birnenkompott 701,7 kcal EW: 35 g Fett: 21,3 g KH: 90,9 g	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch ^{a, a1, c, i} Brot* Birnenkompott 325,6 kcal EW: 22,9 g Fett: 4,5 g KH: 46,9 g	Milchbrötchen 1, 3, a, a1, c, g Butter [§] Pflaumenmus 	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Rote-Beete-Salat ⁹
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Vanillaquark [§] Saft	Paniertes Schellfischfilet ^{d, f} Senfsoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl-Rohkost ^{3, 5, i} Salzkartoffeln Obst 651 kcal EW: 18,7 g Fett: 32,3 g KH: 57,3 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Erdbeeren Obst 610,5 kcal EW: 17,9 g Fett: 18,8 g KH: 81,6 g	Streusel- schnecke ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatencremesuppe
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Brot* Cappuccinocreme [§] 378,5 kcal EW: 16,4 g Fett: 17,3 g KH: 36,6 g	Brühkartoffeln ^{1, a, a1, i} Brot* Cappuccinocreme [§] 350,2 kcal EW: 17,5 g Fett: 13,5 g KH: 36,7 g	Schokoeis [§]	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlsalat
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Kohlroulade ^{1, c, g, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Apfelkompott ³ 596,6 kcal EW: 15 g Fett: 30,8 g KH: 58,7 g	Pikantes Würzfleisch vom Schwein mit Gemüse ^{a, a1, j, s} Reis [§] Apfelkompott ³ 740 kcal EW: 29,9 g Fett: 31,9 g KH: 38,6 g	Bären-tatzen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bratheringsröllchen ^{1, 4, a, a1, c, d, i, j}
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Saft Pflirsich-Maracuja-	Putengulasch ^{1, 5, a, a1, i} Rosenkohlgemüse mit Butter [§] Kartoffelklöße Obst 395,5 kcal EW: 31,3 g Fett: 11,4 g KH: 29,8 g	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,7 kcal EW: 19 g Fett: 36,2 g KH: 35,5 g	Berliner ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Bohnen-Salat mit Bohnenkraut ⁹ 
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch [§] Obst	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{1, 5} Brot* Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 389,2 kcal EW: 16,6 g Fett: 18,5 g KH: 38,5 g	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener ^{2, 3, 8, g, i} Brot* Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 460,7 kcal EW: 16,4 g Fett: 19,1 g KH: 53,2 g	Quarkkuchen ^{2, a, c, e, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Nudelsalat ^{1, 2, 3, 4, 9, a, a1, c, g, j} Geflügelwiener ^{2, 3, 8, g}
Sonntag	Schokoladenpuddingsuppe [§] Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch [§] Obst	Rindersauerbraten ^{3, a, a1, a2, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ⁵ Kartoffelklöße Pflirsichkompott 476,8 kcal EW: 29,8 g Fett: 12,1 g KH: 52,7 g	Schweineroulade "Hausfrauen Art" ^{2, 3, 8, i, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Möhrengemüse [§] Petersilienkartoffeln Pflirsichkompott 623,5 kcal EW: 34,6 g Fett: 22,8 g KH: 65,8 g	Käse-Sahne- Torte ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Champignoncremesuppe

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.