






	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Herzhafte Grießsuppeⁱ Quarkkeulchen^{a, a1, g} Zucker Apfelmus³</p> <p>466 kcal EW: 10,6 g / Fett: 6,8 g / KH: 87,9 g</p>	<p>Rührei^{c, g} Spinat^{a, a1, g} Salzkartoffeln Apfelmus³</p> <p>452,2 kcal EW: 22,8 g / Fett: 15,8 g / KH: 51,9 g</p>
Dienstag	<p>Paniertes Seelachsfilet^{a, a1, d} Zitronensoße^{1, a, a1, j} Rotkohl mit Speck^s Petersilienkartoffeln Mirabellenkompott³</p>  <p>651,3 kcal EW: 19,1 g / Fett: 24,7 g / KH: 79,4 g</p>	<p>Möhreneintopf mit Schweinefleisch^{1, a, a1, s} Brot* Mirabellenkompott³</p> <p>353,3 kcal EW: 13,8 g / Fett: 14,3 g / KH: 41,1 g</p>
Mittwoch	<p>Gabelspaghetti^{a, a1} Hackfleischsoße^{a, a1, s} Reibekäse^g Rote Grütze mit Vanillesoße^g</p> <p>821,9 kcal EW: 34,9 g / Fett: 29,3 g / KH: 102,2 g</p>	<p>Hähnchengokkelchen^{a, a1} Bratensoße^{a, a1, j} Möhrengemüse^{a, a1, g} Kartoffelpüree^g Rote Grütze mit Vanillesoße^g</p> <p>647,4 kcal EW: 30,5 g / Fett: 17,9 g / KH: 88,1 g</p>
Donnerstag	<p>Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Knackwurst^{2, 3, j, s} Obst Fruchtquark^g</p> <p>626,7 kcal EW: 31,3 g / Fett: 20,9 g / KH: 61,5 g</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße^{f, g, i, j, s} Erbsegemüse mit Butter^g Salzkartoffeln Obst Fruchtquark^g</p>  <p>761,8 kcal EW: 38 g / Fett: 35,7 g / KH: 60,9 g</p>
Freitag	<p>Jägerschnitzel^{2, 3, 8, a, a1, i, j, s} Bratensoße^{a, a1, j} Mischgemüse^{a, a1, g} Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost³</p> <p>605,9 kcal EW: 19,3 g / Fett: 33,3 g / KH: 51,9 g</p>	<p>Fischroulade "Julienne"^d Dillsoße^{1, a, a1, j} Kartoffelpüree^g Möhren-Apfel-Rohkost³</p> <p>455,1 kcal EW: 4,8 g / Fett: 16,2 g / KH: 43,1 g</p>
Samstag	<p>Weißkrauteintopf mit Kasslerfleisch^{1, 2, 3, a, a1, s} Brot* Vanillepudding^g</p>  <p>309,6 kcal EW: 18 g / Fett: 8,8 g / KH: 36,9 g</p>	<p>Putenrollbraten Bratensoße^{a, a1, j} Bohngemüse^{a, a1, g} Salzkartoffeln Vanillepudding^g</p> <p>508,3 kcal EW: 28,9 g / Fett: 15,7 g / KH: 60,3 g</p>
Sonntag	<p>Sternchensuppe^{a, a1, c, i} Schweinezunge^{2, 3, i, j, s} Rotweinsoße^{a, a1, l} Spargelgemüse^{a, a1, g} Salzkartoffeln Birnenkompott</p> <p>621 kcal EW: 31,7 g / Fett: 20,5 g / KH: 70,3 g</p>	

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.