



	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Blut- und Leberwurstchen</b> <sup>2, 3, j, S</sup> <b>Majoranbrühe</b> <sup>j</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Schokopudding mit Vanillasoße</b> <sup>1, g</sup> 462,4 kcal EW: 13,9 g / Fett: 13,7 g / KH: 66,9 g	<b>Spirelli</b> <sup>a, a1</sup> <b>Wurstgulasch</b> <sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Reibekäse</b> <sup>g</sup> <b>Schokopudding mit Vanillasoße</b> <sup>1, g</sup> 989,8 kcal EW: 33,3 g / Fett: 47 g / KH: 106 g
Dienstag	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch</b> <sup>1, a, a1, f</sup> <b>Brot*</b> <b>Mirabellenkompott</b> <sup>3</sup> 313,3 kcal EW: 18,8 g / Fett: 9,9 g / KH: 35,8 g	<b>Putengulasch</b> <sup>1, 5, a, a1, l</sup> <b>Kohlrabigemüse</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Mirabellenkompott</b> <sup>3</sup> 501,8 kcal EW: 32 g / Fett: 11,4 g / KH: 63,7 g
Mittwoch	<b>Marinierter Hering "Hausfrauen Art"</b> <sup>3, 9, c, d, g, j</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Obst</b> 589,5 kcal EW: 19 g / Fett: 36,2 g / KH: 35,5 g	<b>Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße</b> <sup>f, g, i, j, S</sup> <b>Buttererbsen</b> <sup>g</sup> <b>Eierspätzle</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Obst</b> 1157,8 kcal EW: 51,9 g / Fett: 37,8 g / KH: 140,6 g
Donnerstag	<b>Graupeneintopf mit Kasslerfleisch</b> <sup>2, 3, a, a3, f, i, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup> 320,4 kcal EW: 17,5 g / Fett: 4,1 g / KH: 51,4 g	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> <sup>1, a1, d, j</sup> <b>Kräuterrahmsoße</b> <sup>1, a, a1, g, j</sup> <b>Brokkoligemüse</b> <sup>g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup> 566,8 kcal EW: 34 g / Fett: 23,8 g / KH: 54,5 g
Karfreitag	<b>Herzhafte Grießsuppe</b> <sup>a, l</sup> <b>Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu"</b> <sup>2, a, a1, g</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Kaisergemüse</b> <sup>g</sup> <b>Petersilienkartoffeln</b> <b>Grapefruitkompott</b> 1096,9 kcal EW: 40,3 g / Fett: 32,9 g / KH: 158,8 g	
Samstag	<b>Bauernfrühstück</b> <sup>2, 3, 8, c, i, j, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Vitaminsalat</b> 1238,3 kcal EW: 41,4 g / Fett: 61,7 g / KH: 117,6 g	<b>Blumenkohl-Käse-Medailon</b> <sup>a, a1, c, g, i</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Schwarzwurzelgemüse</b> <sup>g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Vitaminsalat</b> 1164,1 kcal EW: 25,8 g / Fett: 41,6 g / KH: 158,6 g
Ostersonntag	<b>Champignoncremesuppe</b> <sup>1, a, a1, j</sup> <b>Spanferkelrollbraten</b> <sup>j, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Semmelknödel "Böhmische Art"</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Eis</b> <sup>f, g, h, h2</sup> 1261,9 kcal EW: 47,7 g / Fett: 46,9 g / KH: 154,3 g	

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. <sup>1, 2, a, b, -</sup>) befindet sich auf der Rückseite.