



Menü 1

Menü 2

Montag	<p><b>Spätzle</b> <sup>a, a1, c</sup>  <b>Rindergulasch</b> <sup>a, a1, j</sup>  <b>Romanescogemüse</b>  <b>Buttermilchdessert</b> <sup>2, g</sup></p> <p>542,9 kcal                  EW: 39 g / Fett: 15,8 g / KH: 59,9 g</p>	<p><b>Seelachs-Grillfilet "Mediterran"</b> <sup>d</sup>  <b>Tomatensoße</b> <sup>1, a, a1</sup>  <b>Reis</b>  <b>Buttermilchdessert</b> <sup>2, g</sup></p> <p>595,7 kcal                  EW: 21,6 g / Fett: 16,9 g / KH: 44,6 g</p>
Dienstag	<p><b>Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch</b> <sup>1, a, a1</sup>  <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup></p> <p>334,3 kcal                  EW: 17 g / Fett: 10,6 g / KH: 37,7 g</p>	<p><b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur</b>  <b>Kräuterrahmsoße</b> <sup>1, a, a1, g, j</sup>  <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup>  <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup></p> <p>555,1 kcal                  EW: 26,5 g / Fett: 22,7 g / KH: 57,6 g</p>
Mittwoch	<p><b>Bratwurst</b> <sup>8, i, j, S</sup>  <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup>  <b>Sauerkraut</b> <sup>1</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Rhabarberquark</b> <sup>g</sup></p> <p>736 kcal                  EW: 21 g / Fett: 42,4 g / KH: 62,7 g</p>	<p><b>Blumenkohl-Käse-Medailon</b> <sup>a, a1, c, g, i</sup>  <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup>  <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup>  <b>Rhabarberquark</b> <sup>g</sup></p> <p>588,3 kcal                  EW: 16,2 g / Fett: 21,3 g / KH: 80,6 g</p>
Donnerstag	<p><b>Eier</b> <sup>c</sup>  <b>Senfsoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup>  <b>Möhrengemüse</b> <sup>a, a1, g</sup>  <b>Petersilienkartoffeln</b>  <b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> <sup>g</sup></p> <p>720,1 kcal                  EW: 24,9 g / Fett: 34 g / KH: 76,1 g</p>	<p><b>Reiseintopf mit Geflügelfleisch</b> <sup>i</sup>  <b>Brot*</b>  <b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> <sup>g</sup></p> <p>433,5 kcal                  EW: 22,6 g / Fett: 6,2 g / KH: 35,1 g</p>
Freitag	<p><b>Paniertes Schellfischfilet</b> <sup>a, d, g, j</sup>  <b>Senfsoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup>  <b>Rotkohl mit Speck</b> <sup>S</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Kirschkompott</b> <sup>1</sup></p> <p>682,3 kcal                  EW: 22,2 g / Fett: 29,6 g / KH: 67,3 g</p>	<p><b>Schokoladenpuddingsuppe</b> <sup>g</sup>  <b>Einback</b> <sup>a, c, g</sup>  <b>Kirschkompott</b> <sup>1</sup></p> <p>976,6 kcal                  EW: 15,9 g / Fett: 7,8 g / KH: 118,7 g</p>
Samstag	<p><b>Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch</b> <sup>1, 2, 3, a, a1, S</sup>  <b>Brot*</b>  <b>Rohkostsalat</b></p> <p>410,3 kcal                  EW: 27,7 g / Fett: 8,9 g / KH: 51,9 g</p>	<p><b>Hähnchengokkelchen</b> <sup>a, a1</sup>  <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup>  <b>Blumenkohlgemüse</b> <sup>a, a1, g</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Rohkostsalat</b></p> <p>637,2 kcal                  EW: 42,1 g / Fett: 16,8 g / KH: 74 g</p>
Sonntag	<p><b>Nudelsuppe</b> <sup>a, a1, c, i</sup>  <b>Kasslerkambraten</b> <sup>2, 3, i, S</sup>  <b>Biersoße</b> <sup>a, a1, a3, j</sup>  <b>Möhrensauerkraut</b> <sup>a, a1</sup>  <b>Semmelknödel "Böhmische Art"</b> <sup>a, a1, c</sup>  <b>Mandarinenkompott</b></p> <p>750,5 kcal                  EW: 35,4 g / Fett: 23,5 g / KH: 91,6 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. <sup>1, 2, a, b, -</sup>) befindet sich auf der Rückseite.