






	Menü 1	Menü 2
Pfingstmontag	Champignoncremesuppe ^{1, a, a1, j} Kalbsrollbraten ⁱ Bratensoße ^{a, a1, j} Kaisergemüse ^g Salzkartoffeln Mandarinenkompott 1160,7 kcal EW: 47 g / Fett: 30,8 g / KH: 166,6 g	
Dienstag	süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst ^{1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Brot* Erdbeerpudding ^g 509,5 kcal EW: 14,5 g / Fett: 26,7 g / KH: 51 g	Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst ^{2, 3} Salzkartoffeln Erdbeerpudding ^g 617,7 kcal EW: 29,7 g / Fett: 28,7 g / KH: 58,5 g 
Mittwoch	Gabelspaghetti ^{a, a1} Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Reibekäse ^g Obst 896,1 kcal EW: 31 g / Fett: 44,8 g / KH: 81 g	Hähnchenbrust in Kräuterrahm ^{1, a, a1, g} Sommergemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Obst 612,1 kcal EW: 29,5 g / Fett: 28 g / KH: 48,2 g
Donnerstag	Backfisch ^{a, a1, d} Senfsoße ^{1, a, a1, j} Brokkoligemüse ^g Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^g 694,9 kcal EW: 19,8 g / Fett: 34 g / KH: 72,3 g 	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, S} Brot* Buttermilchdessert ^g 408,3 kcal EW: 18,4 g / Fett: 19,8 g / KH: 37,8 g
Freitag	Schweinshaxe ^S Bratensoße ^{a, a1, j} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Pflaumenkompott ³ 1082,5 kcal EW: 37 g / Fett: 28,5 g / KH: 160,8 g	Hühnerfrikassee ^{1, a, a1, j} Butterreis ^g Pflaumenkompott ³ 553,5 kcal EW: 27,2 g / Fett: 17,2 g / KH: 70,5 g
Samstag	Bauernfrühstück mit Speck ^{2, 3, 8, c, i, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Vitaminsalat 1168,3 kcal EW: 38,7 g / Fett: 46,4 g / KH: 137,5 g	Gebratene Forelle ^{a, a1, d} Zitronensoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Vitaminsalat 706,7 kcal EW: 6,1 g / Fett: 27,4 g / KH: 50,3 g 
Sonntag	Sternchensuppe ^{a, a1, c, i} Spanferkelrollbraten ^{j, S} Biersoße ^{a, a1, a3, j} Schwarzwurzelgemüse ^g Petersilienkartoffeln Birnenkompott 608 kcal EW: 32,3 g / Fett: 16,4 g / KH: 74,5 g	

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Zudem können kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen 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.