






	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Rindergulasch ^{a, a1, j} Bohngemüse ^{a, a1, g} Spätzle ^{a, a1, c} Fruchtquarkspeise ^g</p> <p>602,4 kcal EW: 41,1 g / Fett: 20,1 g / KH: 60,9 g</p>	<p>Alaska-Seelachsfilet mit Grillstreifen "Mediterran" ^d Tomatensoße ^{1, a, a1} Reis Fruchtquarkspeise ^g</p> <p>556,6 kcal EW: 22,3 g / Fett: 17,6 g / KH: 75,4 g</p>
Dienstag	<p>Steckrübeneintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Brot* Eisbergsalat mit Mandarinen</p> <p>268,5 kcal EW: 15,5 g / Fett: 9,1 g / KH: 25,7 g</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße ^{a, a1, g, j} Kaisergemüse ^g Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Mandarinen</p> <p>440,4 kcal EW: 32,5 g / Fett: 10,4 g / KH: 49,8 g</p> 
Mittwoch	<p>Kaiserschmarrn ^{a, a1, c, g} mit Vanillapudding ^g Apfelmus ³</p> <p>966,1 kcal EW: 20,7 g / Fett: 38,9 g / KH: 132,8 g</p>	<p>Hausgemachtes Beefsteak ^{a, a1, c} Bratensoße ^{a, a1, j} Bayrischkraut ^{a, a1} Salzkartoffeln Apfelmus ³</p> <p>1035,7 kcal EW: 32,3 g / Fett: 21,7 g / KH: 169,2 g</p>
Donnerstag	<p>Eier ^c Senfsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{1, a, a1} Petersilienkartoffeln Buttermilchdessert ^g</p> <p>698,6 kcal EW: 26,8 g / Fett: 35,5 g / KH: 65 g</p> 	<p>Reiseintopf mit Geflügelfleisch ⁱ Brot* Buttermilchdessert ^g</p> <p>406 kcal EW: 24,5 g / Fett: 8 g / KH: 57,2 g</p>
Freitag	<p>Paniertes Schellfischfilet ^{a, d, g, j} Senfsoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl mit Speck ^S Salzkartoffeln Obst</p> <p>651,4 kcal EW: 21,9 g / Fett: 29,8 g / KH: 50,9 g</p>	<p>Gemüseschnitzel ^{a, a1, a5} Bratensoße ^{a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Obst</p> <p>989,2 kcal EW: 21,1 g / Fett: 21,1 g / KH: 161,8 g</p>
Samstag	<p>Weißer-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1, S} Brot* Rote Grütze mit Vanillasoße ^g</p> <p>581,3 kcal EW: 27,4 g / Fett: 16,3 g / KH: 72,4 g</p>	<p>Jägerschnitzel ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Mischgemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillasoße ^g</p> <p>1265,2 kcal EW: 30,9 g / Fett: 42,6 g / KH: 181,2 g</p> 
Sonntag	<p>Herzhafte Grießsuppe ^{a, a1, i} Schweinezunge ^{2, 3, i, j, S} Rotweinsoße ^{a, a1, i} Buttererbsen ^g Salzkartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>612,8 kcal EW: 35,9 g / Fett: 18,6 g / KH: 68,3 g</p>	

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.