



	Menü 1	Menü 2
Montag	Makkaroni ^{a, a1} Schinken-Sahne-Soße ^{1, 2, 3, 8, a, a1, g, j, S} Reibekäse ^g Obst Himbeerkompott 721 kcal EW: 22,9 g / Fett: 25,2 g / KH: 85,8 g	Milchreis ^g Zucker und Zimt Butter ^g Himbeerkompott 589,6 kcal EW: 17,9 g / Fett: 19,8 g / KH: 80,5 g
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel ^{2, 3, 8, i, j, S} Brot* Buttermilchdessert ^g 491,8 kcal EW: 16,4 g / Fett: 23,8 g / KH: 50,4 g	gedünstete Putenbrust Kräuterrahmsoße ^{1, a, a1, g, j} Schwarzwurzelgemüse ^g Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^g 627,2 kcal EW: 31,4 g / Fett: 23,6 g / KH: 68 g
Mittwoch	Backfisch ^{a, a1, d, j} Kräutersoße ^{1, a, a1, j} Brokkoligemüse ^g Kartoffelpüree ^g Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 740,3 kcal EW: 19,6 g / Fett: 36,2 g / KH: 81,6 g	Schichtkraut ^{a, a1, c} Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 641,3 kcal EW: 13,4 g / Fett: 24,6 g / KH: 81,5 g
Donnerstag	Weißkrauteintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1, S} Brot* Fruchtcocktail ¹ 324,8 kcal EW: 13,2 g / Fett: 13 g / KH: 36,4 g	Bauernroulade ^{a, a1, c, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Bayrischkraut ^{a, a1} Salzkartoffeln Fruchtcocktail ¹ 1083,3 kcal EW: 30,1 g / Fett: 27,5 g / KH: 170,5 g
Freitag	Eier ^c Senfsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost ³ 630,4 kcal EW: 23,2 g / Fett: 32,1 g / KH: 56,2 g	Fischragout mit Gemüse ^{1, a, a1, d, j} Reis Möhren-Apfel-Rohkost ³ 447,2 kcal EW: 24,2 g / Fett: 7,3 g / KH: 64,9 g
Samstag	Soljanka ^{2, 3, 8, 9, i, j, S} Weißbrot* Götterspeise ^{1, g} 757,2 kcal EW: 89,4 g / Fett: 33,6 g / KH: 23,5 g	Putengeschnetzeltes ^{a, a1, j} in Pilzrahmsoße ^{1, a, a1, g, j} Bohnegemüse ^{a, a1, g} Eierspätzle ^{a, a1, c} Götterspeise ^{1, g} 1490,9 kcal EW: 128,7 g / Fett: 32,9 g / KH: 163,9 g
Sonntag	Herzhafte Grießsuppe ^{a, a1, i} Rinderrouladengulasch ^{a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Eis ^{1, f, g} 700 kcal EW: 30,5 g / Fett: 27,2 g / KH: 41,8 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.