



Menü 1

Menü 2

Montag

Porreeintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1}
Brot*
Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g}

397,6 kcal
EW: 20,3 g / Fett: 13,5 g / KH: 44,9 g

Seelachs-Grillfilet "Mediterran" ^d
Tomatensoße ^{1, a, a1}
Balkangemüse ^{a, a1, g}
Reis
Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g}

714,2 kcal
EW: 24,5 g / Fett: 20,8 g / KH: 60,9 g

Dienstag

Spätzle ^{a, a1, c}
Rindergulasch ^{a, a1, j}
Rosenkohlgemüse ^g
Erdbeerkompott

543,2 kcal
EW: 37,7 g / Fett: 16,2 g / KH: 58,2 g

Grießbrei ^{a, a1, g}
Zucker und Zimt
Erdbeerkompott

526 kcal
EW: 19,3 g / Fett: 12,4 g / KH: 83,5 g

Mittwoch

Schichtkraut ^{a, a1, c}
Bratensoße ^{a, a1, j}
Salzkartoffeln
Buttermilchdessert ^g

635 kcal
EW: 15,6 g / Fett: 26 g / KH: 73,4 g

Schweinegeschnetzeltes ^{f, g, i, j, S}
Kräuterrahmsoße ^{1, a, a1, g, j}
Sommergemüse ^{a, a1, g}
Schupfnudeln ^{a, a1, c}
Buttermilchdessert ^g

1117,1 kcal
EW: 40,4 g / Fett: 56,8 g / KH: 108,7 g



Donnerstag

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Dillsoße ^{1, a, a1, j}
Rotkohl mit Speck ^S
Salzkartoffeln
Wackelpudding ¹

647,6 kcal
EW: 18,8 g / Fett: 24,6 g / KH: 80,3 g

Reiseintopf mit Geflügelfleisch ⁱ
Brot*
Wackelpudding ¹

374,4 kcal
EW: 20,9 g / Fett: 3,7 g / KH: 28 g

Freitag

Eier ^c
Senfsoße ^{1, a, a1, j}
Möhrengemüse ^{a, a1, g}
Petersilienkartoffeln
Eisbergsalat mit Mandarinen

614,3 kcal
EW: 23,3 g / Fett: 31,9 g / KH: 54 g

Leberkochklops ^{a, a1, c, S}
Bratensoße ^{a, a1, j}
Kartoffelpüree ^g
Eisbergsalat mit Mandarinen

554,9 kcal
EW: 22,9 g / Fett: 21,2 g / KH: 62,4 g

Samstag

Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1, S}
Brot*
Joghurtspeise ^g

453,2 kcal
EW: 29,8 g / Fett: 8,2 g / KH: 63,4 g

Hähnchengokkelchen ^{a, a1}
Bratensoße ^{a, a1, j}
Romanescogemüse
Kartoffelpüree ^g
Joghurtspeise ^g

535,7 kcal
EW: 32,4 g / Fett: 11,6 g / KH: 72,7 g



Sonntag

Champignoncremesuppe ^{1, a, a1, j}
Rinderrouladengulasch ^{a, a1, j}
Rotkohl ^{a, a1, g}
grüne Klöße ^{1, 2, 3, l}
Birnenkompott

556,2 kcal
EW: 27,9 g / Fett: 15,2 g / KH: 34,4 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. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.