




	Menü 1	Menü 2
Montag	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^{a, a1, S} Semmelknödel "Böhmische Art" ^{a, a1, c} Himbeerkompott 601,7 kcal EW: 35,4 g / Fett: 23,3 g / KH: 57,8 g	Milchreis ^g Zucker und Zimt Butter ^g Himbeerkompott 588,8 kcal EW: 17,9 g / Fett: 19,8 g / KH: 80,5 g
Dienstag	Tiegelwurst ^{2, 3, 4, 8, a, a1, a3, j, S} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^g 861,6 kcal EW: 32,8 g / Fett: 49,1 g / KH: 66,1 g	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch ^{a, a1, c, i} Brot* Buttermilchdessert ^g 372,6 kcal EW: 26,2 g / Fett: 8,4 g / KH: 45,7 g
Mittwoch	Paniertes Schollenfilet ^d Senfsoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl mit Speck ^S Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost ³ 865,4 kcal EW: 31,1 g / Fett: 44,1 g / KH: 76,9 g	Rührei mit Schinken ^{2, 3, 8, c, g, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Möhren-Apfel-Rohkost ³ 897,9 kcal EW: 29,5 g / Fett: 20,4 g / KH: 139,4 g
Donnerstag	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch ^{1, a, a1, f} Brot* Rote Grütze mit Vanillasoße ^g 381,9 kcal EW: 18,7 g / Fett: 11 g / KH: 47,2 g	Gedünstetes Putenschnitzel Kräuterrahmsoße ^{1, a, a1, g, j} Buttererbsen ^g Eierspätzle ^{a, a1, c} Rote Grütze mit Vanillasoße ^g 1156,3 kcal EW: 52,2 g / Fett: 27 g / KH: 172 g
Freitag	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,6 kcal EW: 19,1 g / Fett: 36,2 g / KH: 35,4 g	Wirsingroulade ^{g, j, S} Kümmelsoße ^j Schmorkohl Salzkartoffeln Obst 541,4 kcal EW: 15,7 g / Fett: 27,1 g / KH: 45,3 g
Samstag	Wildeintopf ⁱ Brot* Apfelkompott ³  321 kcal EW: 21,6 g / Fett: 7,1 g / KH: 39,3 g	Klopse "Königsberger Art" ^{c, S} Kapernsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Apfelkompott ³ 729,7 kcal EW: 20 g / Fett: 36,8 g / KH: 76 g
Sonntag	Herzhafte Grießsuppe ^{a, a1, i} Rinderrouladengulasch ^{a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Fruchtcocktail ¹ 502,6 kcal EW: 27,8 g / Fett: 10,5 g / KH: 31,2 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.