



**Menü 1**

**Menü 2**

Montag	<p><b>Brathering</b><sup>9, a, d, f</sup>  <b>Tunke mit Zwiebeln</b><sup>i</sup>  <b>Kartoffelpüree</b><sup>g</sup>  <b>Apfelmus</b><sup>3</sup></p> <p>657,5 kcal                  EW: 32,2 g / Fett: 31,1 g / KH: 49,4 g</p>	<p><b>Tomatensuppe</b><sup>1, a, a1</sup>  <b>Eierkuchen mit Apfelfüllung</b><sup>a, a1, c, g</sup>  <b>Zucker</b>  <b>Apfelmus</b><sup>3</sup></p> <p>339,1 kcal                  EW: 7,2 g / Fett: 7 g / KH: 59,6 g</p>
	<p><b>Schweinerippchen</b><sup>3, i, j, S</sup>  <b>Bratensoße</b><sup>a, a1, j</sup>  <b>Sauerkraut</b><sup>1</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Buttermilchdessert</b><sup>g</sup></p> <p>581,6 kcal                  EW: 44,8 g / Fett: 15,7 g / KH: 58,7 g</p>	<p><b>Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch</b><sup>1, i, S</sup>  <b>Brot*</b>  <b>Buttermilchdessert</b><sup>g</sup></p> <p>377,5 kcal                  EW: 18,8 g / Fett: 17,7 g / KH: 32,8 g</p>
Mittwoch	<p><b>Hörnchennudeln</b><sup>a, a1, c</sup>  <b>Schweinegulasch</b><sup>a, a1, j, S</sup>  <b>Pflaumenkompott</b></p> <p>740,4 kcal                  EW: 35,6 g / Fett: 26,4 g / KH: 87,8 g</p>	<p><b>hausgemachtes Beefsteak</b><sup>a, a1, c, S</sup>  <b>Bratensoße</b><sup>a, a1, j</sup>  <b>Bayrischkraut</b><sup>a, a1</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Pflaumenkompott</b></p> <p>608,1 kcal                  EW: 27,2 g / Fett: 22,7 g / KH: 69,8 g</p>
	<p><b>Linseneintopf mit Kasslerfleisch</b><sup>2, 3, S</sup>  <b>Brot*</b>  <b>Schokopudding mit Vanillesoße</b><sup>1, g</sup></p> <p>490,9 kcal                  EW: 31,8 g / Fett: 6,5 g / KH: 74,5 g</p>	<p><b>Gedünstetes Seehechtfilet</b><sup>1, a1, d, j</sup>  <b>Tomatensoße</b><sup>1, a, a1</sup>  <b>Kaisergemüse</b>  <b>Kartoffelpüree</b><sup>g</sup>  <b>Schokopudding mit Vanillesoße</b><sup>1, g</sup></p> <p>509,7 kcal                  EW: 12,7 g / Fett: 9,7 g / KH: 71,5 g</p>
Freitag	<p><b>Hammeligulasch</b><sup>a, a1, j</sup>  <b>Speckbohnen</b><sup>S</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Fruchtquarkspeise</b><sup>g</sup></p> <p>538,3 kcal                  EW: 37,5 g / Fett: 17,8 g / KH: 54,9 g</p>	<p><b>Eierragout mit Gemüse</b><sup>1, a, a1, c, j</sup>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Fruchtquarkspeise</b><sup>g</sup></p> <p>518,5 kcal                  EW: 28,1 g / Fett: 21,3 g / KH: 51,4 g</p>
	<p><b>Kartoffelsuppe</b><sup>i</sup>  <b>Wiener Würstchen</b><sup>2, 3, 8, S</sup>  <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b></p> <p>538 kcal                  EW: 19,2 g / Fett: 29 g / KH: 45,2 g</p>	<p><b>Klops "Königsberger Art"</b><sup>a, a1, c, S</sup>  <b>Kapernsoße</b><sup>1, a, a1, j</sup>  <b>Möhrengemüse</b>  <b>Petersilienkartoffeln</b>  <b>Eisbergsalat mit Mandarinen</b></p> <p>684,1 kcal                  EW: 20,7 g / Fett: 36,6 g / KH: 63,1 g</p>
Sonntag	<p><b>Herzhafte Grießsuppe</b><sup>1</sup>  <b>Schweineroulade "Hausfrauen Art"</b><sup>2, 3, 8, i, j, S</sup>  <b>Bratensoße</b><sup>a, a1, j</sup>  <b>Rotkohl</b><sup>1</sup>  <b>Klöße</b><sup>1, 2, 3, I</sup>  <b>Fruchtcocktail</b><sup>1</sup></p> <p>642,4 kcal                  EW: 31,3 g / Fett: 22,1 g / KH: 35,1 g</p>	



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. <sup>1, 2, a, b, -</sup>) befindet sich auf der Rückseite.