



	Menü 1	Menü 2
Montag	<b>Tomatensuppe</b> <sup>1, a, a1</sup> <b>Kartoffelpuffer</b> <b>Zucker</b> <b>Apfelmus</b> <sup>3</sup> <b>Himbeerkompott</b>  457,6 kcal EW: 7,6 g / Fett: 10,8 g / KH: 74,2 g	<b>Milchreis</b> <sup>g</sup> <b>Butter</b> <sup>g</sup> <b>Zucker und Zimt</b> <b>Himbeerkompott</b>  589,6 kcal EW: 17,9 g / Fett: 19,8 g / KH: 80,5 g
Dienstag	<b>süß-saure Kartoffelstückchen</b> <b>mit Jagdwurst</b> <sup>1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Erdbeerjoghurt</b> <sup>g</sup>  467,5 kcal EW: 15 g / Fett: 21,8 g / KH: 51,2 g	<b>Putengeschnetzeltes</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>in Rahmsoße</b> <sup>1, a, a1, g, j</sup> <b>Sommergemüse</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Eierspätzle</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Erdbeerjoghurt</b> <sup>g</sup>  877,8 kcal EW: 44,4 g / Fett: 30,2 g / KH: 103,5 g
Mittwoch	<b>Gabelspaghetti</b> <sup>a, a1</sup> <b>Wurstgulasch</b> <sup>2, 3, 8, a, a1, i, j, S</sup> <b>Reibekäse</b> <sup>g</sup> <b>Obst</b> <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup>  982 kcal EW: 31,2 g / Fett: 45 g / KH: 99,8 g	<b>Eierragout mit Gemüse</b> <sup>1, a, a1, c, j</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Apfelkompott</b> <sup>3</sup>  479,4 kcal EW: 22,2 g / Fett: 17,2 g / KH: 55,1 g
Donnerstag	<b>Sülze</b> <sup>2, i, S</sup> <b>Remouladensoße</b> <sup>1, 3, 9, c, j</sup> <b>Bratkartoffeln</b> <b>Rote-Beete-Salat</b> <sup>9</sup>  1099,1 kcal EW: 17,2 g / Fett: 89,6 g / KH: 47,6 g	<b>Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch</b> <sup>1, a, a1, S</sup> <b>Brot*</b> <b>Rote-Beete-Salat</b> <sup>9</sup>  324,3 kcal EW: 15,6 g / Fett: 16,4 g / KH: 27,1 g
Freitag	<b>Schweinegulasch "Szedediner Art"</b> <sup>a, a1, S</sup> <b>Semmelknödel "Böhmische Art"</b> <sup>a, a1, c</sup> <b>Mirabellenkompott</b> <sup>3</sup>  609,9 kcal EW: 34,3 g / Fett: 23,1 g / KH: 64,4 g	<b>Schweinenierchenragout</b> <sup>1, 3, 9, a, a1, I, S</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Mirabellenkompott</b> <sup>3</sup>  430,4 kcal EW: 25,1 g / Fett: 11,2 g / KH: 54,5 g
Samstag	<b>Bauernfrühstück mit Speck</b> <sup>2, 3, 8, c, i, j, S</sup> <b>Bratensoße</b> <sup>a, a1, j</sup> <b>Rohkostsalat</b>  1157 kcal EW: 38,2 g / Fett: 45,7 g / KH: 139,9 g	<b>Gebratene Forelle</b> <sup>a, a1, d</sup> <b>Zitronensoße</b> <sup>1, a, a1, j</sup> <b>Rotkohl</b> <sup>a, a1, g</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>g</sup> <b>Rohkostsalat</b> <sup>3</sup>  704,5 kcal EW: 5,5 g / Fett: 26,7 g / KH: 52,5 g
Sonntag	<b>Pastinakencremesuppe</b> <sup>3, 5, g, l</sup> <b>Schweinezunge</b> <sup>2, 3, i, j, S</sup> <b>Rotweinsoße</b> <sup>a, a1, l</sup> <b>Erbsegemüse mit Butter</b> <sup>g</sup> <b>Salzkartoffeln</b> <b>Mandarinenkompott</b>  692,9 kcal EW: 37,5 g / Fett: 22,6 g / KH: 75,7 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. <sup>1, 2, a, b, ...</sup>) befindet sich auf der Rückseite.