



	Menü 1	Menü 2
Montag	Brathering ^{9, a, d, f} in Tunke mit Zwiebeln ⁱ Kartoffelpüree ^g Apfelmus ³ 652,2 kcal EW: 32,1 g / Fett: 30,7 g / KH: 49 g	Tomatensuppe ^{1, a, a1} Eierkuchen mit Apfelfüllung ^{a, a1, c, g} Zucker Apfelmus ³ 515,2 kcal EW: 11,3 g / Fett: 9,5 g / KH: 92,8 g
Dienstag	Blut- und Leberwurstchen ^{2, 3, j, S} Majoranbrühe ^j Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Buttermilchdessert ^g 486,8 kcal EW: 17,4 g / Fett: 18,4 g / KH: 58,9 g	Gemüseintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, i, S} Brot* Buttermilchdessert ^g 412 kcal EW: 19 g / Fett: 20,5 g / KH: 34,8 g
Mittwoch	Hörnchennudeln ^{a, a1, c} Schweinegulasch ^{a, a1, j, S} Fruchtcocktail ¹ 740,7 kcal EW: 34,7 g / Fett: 27,9 g / KH: 85,4 g	Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst fein ^{2, 3} Salzkartoffeln Fruchtcocktail ¹ 636,9 kcal EW: 31,2 g / Fett: 31 g / KH: 56,3 g
Donnerstag	Linteneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, a, a1, S} Brot* Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 581,9 kcal EW: 29,7 g / Fett: 13,6 g / KH: 79,1 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kaisergemüse ^g Kartoffelpüree ^g Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 648 kcal EW: 38,1 g / Fett: 23,5 g / KH: 70 g
Freitag	Eierragout mit Gemüse ^{1, a, a1, c, j} Salzkartoffeln Obst 438,6 kcal EW: 22,4 g / Fett: 17,2 g / KH: 37,1 g	Kasslergulasch ^{2, 3, a, a1, S} Schwarzwurzelgemüse ^g Petersilienkartoffeln Obst 548,1 kcal EW: 24,9 g / Fett: 21 g / KH: 52,8 g
Samstag	Pilzeintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Fruchtquarkspeise ^g 331,1 kcal EW: 23,9 g / Fett: 12,8 g / KH: 26,9 g	Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße ^{a, a1, g, j} Brokkoligemüse ^g Schupfnudeln ^{a, a1, c} Fruchtquark ^g 769,1 kcal EW: 46,3 g / Fett: 20,1 g / KH: 99,1 g
Sonntag	Eierflockensuppe ^c Gebratene Hähnchenkeule Geflügelsoße ^{1, 5, a, a1, i, l} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Pfirsichkompott 1028,4 kcal EW: 60,7 g / Fett: 54,2 g / KH: 26,7 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. ^{1, 2, a, b, ...}) befindet sich auf der Rückseite.