




	Menü 1	Menü 2
Montag	Wiegebraten ^{2, 3, 8, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Schwarzwurzelgemüse Salzkartoffeln Himbeerkompott 586,1 kcal EW: 20,3 g / Fett: 27,8 g / KH: 57,7 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Zucker und Zimt Himbeerkompott 517,6 kcal EW: 20,1 g / Fett: 12,6 g / KH: 78,9 g
Dienstag	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1, f} Apfelmus ³ 306,8 kcal EW: 18,9 g / Fett: 9,9 g / KH: 34,1 g	Putengulasch ^{1, 5, a, a1, l} Kohlrabigemüse Petersilienkartoffeln Apfelmus ³ 446,6 kcal EW: 31,9 g / Fett: 7,6 g / KH: 58,5 g
Mittwoch	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 585,7 kcal EW: 19,2 g / Fett: 36,4 g / KH: 33,9 g	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet natur Rahmsoße ^g Kaisergemüse Eierspätzle ^{a, a1, c} Obst 999,4 kcal EW: 49,8 g / Fett: 22 g / KH: 138 g
Donnerstag	Kohlroulade ^{c, g, j, S} Kümmelsoße ^j Schmorkohl Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise ^g 587,8 kcal EW: 22,9 g / Fett: 30,7 g / KH: 49,4 g	Graupeneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, a, a3, f, i, S} Brot* Fruchtquarkspeise ^g 371 kcal EW: 26,1 g / Fett: 7,5 g / KH: 48 g
Freitag	Herzragout ^{1, a, a1, j} Sahne-Kartoffelpüree ^g Vanillepudding ^g mit Stachelbeeren 569 kcal EW: 30,4 g / Fett: 16,3 g / KH: 70,9 g	Gedünstetes Seelachsfilet ^{1, a1, d, j} Kräutersoße ^{1, a, a1, j} Brokkoligemüse Reis Vanillesahnepudding ^g mit Stachelbeeren 709,9 kcal EW: 32,2 g / Fett: 21,7 g / KH: 94,5 g
Samstag	Herzhafte Grießsuppe ⁱ Quarkkeulchen ^{a, a1, g} Zucker Apfelkompott ³ 479 kcal EW: 10,9 g / Fett: 6,8 g / KH: 90,1 g	hausgemachtes Beefsteak ^{a, a1, c, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Bayrischkraut ^{a, a1} Petersilienkartoffeln Apfelkompott ³ 621,8 kcal EW: 27,1 g / Fett: 22,6 g / KH: 72,3 g
Pfingstsonntag	 Spargelcremesuppe ^{a, a1, g} Gebratene Hähnchenkeule Geflügelsoße ^{1, 3, 5, a, a1, i, l} Rotkohl ¹ grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Grapefruitkompott 1171,7 kcal EW: 61,3 g / Fett: 57,6 g / KH: 53 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.