





Menü 1

Menü 2

Montag	<p>Champignoncremesuppe ^{1, a, a1, j} Kartoffelpuffer ^{a1} Apfelmus ³</p> <p>350,5 kcal EW: 5 g / Fett: 11,9 g / KH: 53 g</p>	<p>Putensteak Kräuter-Rahmsoße ^g Möhrengemüse Salzkartoffeln Apfelmus ³</p> <p>560,2 kcal EW: 27,9 g / Fett: 22,4 g / KH: 59,2 g</p>	
Dienstag	<p>Wirsingroulade ^{c, g, j, S} Kümmelsoße ^j Schmorkohl ^S Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^g</p> <p>610,1 kcal EW: 17,8 g / Fett: 30,7 g / KH: 61,1 g</p>	<p>süß-saure Kartoffelstückchen mit Blutwurstwürfel ^{1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Brot* Fruchtjoghurt ^g</p> <p>448,1 kcal EW: 14,6 g / Fett: 20,2 g / KH: 50,7 g</p>	
Mittwoch	<p>Schweinebauch ^{j, S} Majoransoße ^j Sauerkraut mit Speck ^S Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße ^{1, g}</p> <p>551,7 kcal EW: 36,2 g / Fett: 13,1 g / KH: 68,2 g</p>	<p>Gabelspaghetti ^{a, a1} Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Reibekäse ^g Schokopudding mit Vanillesoße ^{1, g}</p> <p>959,4 kcal EW: 34,3 g / Fett: 44,6 g / KH: 103,3 g</p>	
Donnerstag	<p>Backfisch ^{a, a1, d, j} Senfsoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl ¹ Salzkartoffeln Kirschkompott ¹</p> <p>597,2 kcal EW: 14,6 g / Fett: 24,2 g / KH: 71,9 g</p>	<p>Kohlrabi-Möhreintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, S} Kirschkompott ¹</p> <p>352,7 kcal EW: 15,2 g / Fett: 14,4 g / KH: 38,5 g</p>	
Freitag	<p>Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel ^{2, 3, 8, i, j, S} Brot* Obst</p> <p>408,2 kcal EW: 13,8 g / Fett: 18,2 g / KH: 36,3 g</p>	<p>Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst ^{2, 3, S} Salzkartoffeln Obst</p> <p>532,3 kcal EW: 27,9 g / Fett: 24,3 g / KH: 40 g</p>	
Samstag	<p>Bauernfrühstück ^{2, 3, 8, c, i, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Vitaminsalat</p> <p>665,7 kcal EW: 32 g / Fett: 40,2 g / KH: 36,7 g</p>	<p>Gedünstetes Fischfilet ^{1, a1, d, j} Kräutersoße ^{1, a, a1, j} Brokkoligemüse Kartoffelpüree ^g Vitaminsalat</p> <p>540,2 kcal EW: 34,1 g / Fett: 21,7 g / KH: 48,2 g</p>	
Sonntag	<p>Sternchensuppe ^{a, a1, c, i} Kalbsrollbraten ^{3, i} Bratensoße ^{a, a1, j} Spargelgemüse Petersilienkartoffeln Ananaskompott</p> <p>615,3 kcal EW: 39,3 g / Fett: 19,3 g / KH: 67,6 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. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.