






	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Makkaroni ^{a, a1} Schinken-Sahnesoße ^{1, 2, 3, 8, a, a1, g, j, S} Reibekäse ^g Kirschkompott ¹</p> <p>690,6 kcal EW: 21,9 g / Fett: 24,8 g / KH: 92,4 g</p>	<p>Hefeklöße ^{a, a1, c, g} mit Vanillasoße ^g Kirschkompott ¹</p> <p>420,2 kcal EW: 11 g / Fett: 4,4 g / KH: 83,9 g</p>
Dienstag	<p>Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel ^{2, 3, 8, i, j, S} Brot* Vanillapudding ^{1, g} mit Stachelbeeren</p> <p>530,8 kcal EW: 16,3 g / Fett: 20,8 g / KH: 65,6 g</p>	<p>Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst ^{2, 3, S} Vanillapudding ^{1, g} mit Stachelbeeren</p> <p>501,8 kcal EW: 27 g / Fett: 25,1 g / KH: 39,9 g</p> 
Mittwoch	<p>Backfisch ^{a, a1, d, j} Kräutersoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Gurken-Bohnen-Salat ⁹</p> <p>598,4 kcal EW: 14 g / Fett: 29,8 g / KH: 58,9 g</p>	<p>Schichtkraut ^{a, a1, c} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Gurken-Bohnen-Salat ⁹</p> <p>1113,8 kcal EW: 22,4 g / Fett: 42,8 g / KH: 142,1 g</p>
Donnerstag	<p>Weißkrauteintopf mit Kasslerfleisch ^{1, 2, 3, a, a1, S} Brot* Rote Grütze mit Vanillasoße ^g</p>  <p>361,4 kcal EW: 16,5 g / Fett: 9,9 g / KH: 48,8 g</p>	<p>Hähnchengulasch ^{1, 5, a, a1, l} Kaisergemüse ^g Petersilienkartoffeln Rote Grütze mit Vanillasoße ^g</p> <p>513,2 kcal EW: 30,1 g / Fett: 11,5 g / KH: 70 g</p>
Freitag	<p>Eier ^c Senfsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Petersilienkartoffeln Fruchtquarkspeise ^g</p> <p>704,3 kcal EW: 28,9 g / Fett: 35,6 g / KH: 64,3 g</p>	<p>Fischragout mit Gemüse ^{1, a, a1, d, j} Reis Fruchtquarkspeise ^g</p> <p>523 kcal EW: 30,2 g / Fett: 10,4 g / KH: 33,2 g</p>
Samstag	<p>Soljanka ^{2, 3, 8, 9, i, j, S} Weißbrot* Obst</p> <p>183 kcal EW: 5,6 g / Fett: 10,8 g / KH: 6,4 g</p>	<p>Gemüseschnitzel ^{a, a1, a5, i} Bratensoße ^{a, a1, j} Kohlrabigemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Obst</p> <p>1203,3 kcal EW: 24,3 g / Fett: 47,1 g / KH: 153,7 g</p> 
Sonntag	<p>Blumenkohlcremesuppe ^{1, a, a1, g} Rindersauerbraten ^{a, a1, a2, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Birnenkompott</p> <p>1166,4 kcal EW: 40,4 g / Fett: 37,4 g / KH: 118,1 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. ^{1, 2, a, b, -}) befindet sich auf der Rückseite.