



	Menü 1	Menü 2
<b>Ostermontag</b>	<p>Nudelsuppe<sup>a, a1, c, i</sup> Spanferkelrollbraten<sup>j, s</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Rosenkohlgemüse Salzkartoffeln Eis<sup>1, f, g</sup></p> <p>752,7 kcal EW: 37,1 g / Fett: 31,3 g / KH: 76,5 g</p>	
<b>Dienstag</b>	<p>hausgemachtes Beefsteak<sup>a, a1, c, s</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Spinat<sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Buttermilchdessert<sup>2, g</sup></p> <p>664,4 kcal EW: 32,3 g / Fett: 29,6 g / KH: 64,8 g</p>	<p>Nudeleintopf mit Geflügelfleisch<sup>a, a1, c, i</sup> Brot* Buttermilchdessert<sup>2, g</sup></p> <p>380,6 kcal EW: 25,6 g / Fett: 7,8 g / KH: 50,4 g</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Paniertes Schollenfilet<sup>d</sup> Senfsoße<sup>1, a, a1, j</sup> Rotkohl mit Speck<sup>s</sup> Salzkartoffeln Himbeerkompott</p> <p>880,9 kcal EW: 32,5 g / Fett: 43,7 g / KH: 82,4 g</p>	<p>Milchreis<sup>g</sup> Butter<sup>g</sup> Zucker und Zimt Himbeerkompott</p> <p>581,2 kcal EW: 18,3 g / Fett: 19,9 g / KH: 80,5 g</p> 
<b>Donnerstag</b>	<p>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lammfleisch<sup>1, a, a1, f</sup> Brot* Obst</p> <p>266,4 kcal EW: 19,5 g / Fett: 8,6 g / KH: 18,3 g</p>	<p>Kräuterquark<sup>g</sup> Butter<sup>g</sup> Leberwurst<sup>2, 3, s</sup> Salzkartoffeln Obst</p> <p>536,3 kcal EW: 27,7 g / Fett: 24,1 g / KH: 41,6 g</p>
<b>Freitag</b>	<p>Marinierter Hering "Hausfrauen Art"<sup>3, 9, c, d, g, j</sup> Salzkartoffeln Götterspeise<sup>1, g</sup> mit Vanillesoße<sup>g</sup></p> <p>957,9 kcal EW: 94,8 g / Fett: 38,3 g / KH: 56,2 g</p>	<p>Bauernroulade<sup>a, a1, c, s</sup> Bratensoße<sup>a, a1, j</sup> Mischgemüse<sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Götterspeise<sup>1, g</sup> mit Vanillesoße<sup>g</sup></p> <p>938,1 kcal EW: 97,1 g / Fett: 27,1 g / KH: 73,1 g</p>
<b>Samstag</b>	<p>Wildeintopf mit Rindfleischwürfel<sup>i</sup> Brot* Fruchtquarkspeise<sup>g</sup></p> <p>360,2 kcal EW: 25,9 g / Fett: 11 g / KH: 37 g</p> 	<p>Klops "Königsberger Art"<sup>a, a1, c, s</sup> Kapernsoße<sup>1, a, a1, j</sup> Möhrengemüse<sup>a, a1, g</sup> Salzkartoffeln Fruchtquarkspeise<sup>g</sup></p> <p>822 kcal EW: 26,4 g / Fett: 44,1 g / KH: 76,5 g</p>
<b>Sonntag</b>	<p>Sternchensuppe<sup>a, a1, c, i</sup> Schweinezunge<sup>2, 3, i, j, s</sup> Rotweinsauce<sup>a, a1, l</sup> Spargelgemüse<sup>a, a1, g</sup> Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott</p> <p>623,9 kcal EW: 32 g / Fett: 20,6 g / KH: 69,7 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. <sup>1, 2, a, b, -</sup>) befindet sich auf der Rückseite.