





	Menü 1	Menü 2
Montag	Tiegelwurst ^{2, a, a1, a3, i, j, S} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße ^g 671,2 kcal EW: 32,2 g / Fett: 26,9 g / KH: 72 g	Spirelli ^{a, a1} Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Reibekäse ^g Rote Grütze mit Vanillesoße ^g 987,2 kcal EW: 33,1 g / Fett: 44,6 g / KH: 110,7 g
Dienstag	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch ^{1, a, a1, f} Bananenjoghurt ^g 347,8 kcal EW: 21,8 g / Fett: 12,6 g / KH: 36,4 g	Putengulasch ^{1, 5, a, a1, l} Kohlrabigemüse ^{a, a1, g} Petersilienkartoffeln Bananenjoghurt ^g 535,7 kcal EW: 34,9 g / Fett: 14,1 g / KH: 64,2 g
Mittwoch	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,7 kcal EW: 19 g / Fett: 36,2 g / KH: 35,5 g	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße ^{f, g, i, j, S} Buttererbsen ^g Eierspätzle ^{a, a1, c} Obst  1159,4 kcal EW: 52 g / Fett: 37,9 g / KH: 140,8 g
Donnerstag	Wiegebraten ^{2, 3, 8, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Mischgemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost ³ 597,3 kcal EW: 20,6 g / Fett: 31,4 g / KH: 51,6 g	Graupeneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, a, a3, f, i, S} Möhren-Apfel-Rohkost ³ 320,9 kcal EW: 17,4 g / Fett: 4,6 g / KH: 47,1 g
Freitag	Kesselgulasch vom Rind ^{a, a1, j} Weißbrot* Apfelkompott ³ 371,8 kcal EW: 23 g / Fett: 12,3 g / KH: 38,7 g	Gedünstetes Seelachsfilet ^{1, a1, d, j} Kräutersoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Apfelkompott ³ 574,8 kcal EW: 26 g / Fett: 20,6 g / KH: 66,4 g
Samstag	Schweinehaxe ^{3, f, S} Biersoße ^{a, a1, a3, j} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Himbeerpudding ^g  548,7 kcal EW: 35 g / Fett: 15 g / KH: 60,5 g	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a, a1, c, g, i} Bratensoße ^{a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Himbeerpudding ^g 549,7 kcal EW: 16,8 g / Fett: 18 g / KH: 77,5 g
Sonntag	Sternchensuppe ^{a, a1, c, i} Rinderrouladengulasch ^{a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} grüne Klöße ^{1, 2, 3, l} Mandarinenkompott 546,2 kcal EW: 29,3 g / Fett: 11,6 g / KH: 38 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.