






	Menü 1	Menü 2
Montag	<p>Herzhafte Grießsuppe ^{a, a1, i} Kartoffelpuffer Zucker Apfelmus ³</p> <p>313,1 kcal EW: 4,8 g / Fett: 6,6 g / KH: 55 g</p>	<p>Fischroulade ^d Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kohlrabigemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Apfelmus ³</p> <p>570,5 kcal EW: 7,6 g / Fett: 20,2 g / KH: 62,3 g</p>
Dienstag	<p>süß-saure Kartoffelstückchen mit Blutwurst ^{1, a, a1} Brot* Aprikosenjoghurt ^{3, g, h, h2}</p> <p>415,3 kcal EW: 18,1 g / Fett: 16,6 g / KH: 47,4 g</p>	<p>Hackbraten ^{a, a1} Kümmelsoße ^j Bayrischkraut ^{a, a1} Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt ^{3, g, h, h2}</p> <p>546,2 kcal EW: 24,5 g / Fett: 17,3 g / KH: 69,8 g</p> 
Mittwoch	<p>Gabelspaghetti ^{a, a1} Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j} Reibekäse ^g Obst Kirschkompott ¹</p> <p>965,8 kcal EW: 31,7 g / Fett: 44,8 g / KH: 96,8 g</p>	<p>Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1} Brot* Kirschkompott ¹</p> <p>373,4 kcal EW: 14,5 g / Fett: 15,6 g / KH: 42,6 g</p>
Donnerstag	<p>Fischfrikadelle ^{2, 9, a, c, d, g} Senfsoße ^{1, a, a1, j} Rotkohl ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Quarkspeise ^g</p> <p>686,6 kcal EW: 11,4 g / Fett: 28,9 g / KH: 58,5 g</p> 	<p>Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1} Brot* Quarkspeise ^g</p> <p>420,3 kcal EW: 20,5 g / Fett: 19,7 g / KH: 38,9 g</p>
Freitag	<p>Hühnerfrikassee ^{1, a, a1, j} Butterreis ^g Vanillapudding mit Auflage ^{1, g}</p> <p>597,7 kcal EW: 28,6 g / Fett: 20,1 g / KH: 74,4 g</p>	<p>Kräuterquark ^g Butter ^g Leberwurst ^{2, 3} Salzkartoffeln Vanillapudding mit Auflage ^{1, g}</p> <p>608,7 kcal EW: 28,9 g / Fett: 27 g / KH: 60,8 g</p>
Samstag	<p>Fischstäbchen ^{a, a1, d} Kartoffelsalat ^{1, 2, 3, 9, a, a1, c, g, j} Möhren-Apfel-Rohkost ³</p> <p>639,2 kcal EW: 17,6 g / Fett: 40,7 g / KH: 44 g</p>	<p>Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße ^{f, g, i, j} Frühlingsgemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Möhren-Apfel-Rohkost ³</p> <p>668,3 kcal EW: 28,7 g / Fett: 37,1 g / KH: 49 g</p> 
Sonntag	<p>Eierflockensuppe ^c Schweinezunge ^{2, 3, i, j} Rotweinsauce ^{a, a1, l} Spargelgemüse ^g Petersilienkartoffeln Eis ^{1, f, g}</p> <p>778,6 kcal EW: 37,5 g / Fett: 37,4 g / KH: 66,9 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.