






Küche Oberlungwitz

	Menü 1	Menü 2
Montag	Rührei ^{c, g} Spinat ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Erdbeerkompott 459,9 kcal EW: 23 g / Fett: 16,4 g / KH: 51,5 g	Milchreis ^g Butter ^g Zucker und Zimt Erdbeerkompott 591 kcal EW: 17,3 g / Fett: 19,8 g / KH: 84,4 g
Dienstag	Hackbraten ^{a, a1, S} Kümmelsoße ^j Bayrischkraut ^{a, a1} Salzkartoffeln Rhabarberquark ^g 534 kcal EW: 29,5 g / Fett: 18,1 g / KH: 59,8 g	Gemüseintopf mit Möhren, Erbsen, Porree und Schweinefleisch ^{1, a, a1, i, S} Brot* Rhabarberquark ^g  386,4 kcal EW: 23,7 g / Fett: 19,8 g / KH: 25,7 g
Mittwoch	Hörnchennudeln ^{a, a1, c} Schweinegulasch ^{a, a1, j, S} Obst 720 kcal EW: 34,8 g / Fett: 28,1 g / KH: 70,9 g	Kräuterquark ^g Leberwurst ^{2, 3} Butter ^g Salzkartoffeln Obst 534,9 kcal EW: 27,6 g / Fett: 24 g / KH: 41,5 g
Donnerstag	Linseneintopf mit Kasslerfleisch ^{2, 3, S} Brot* Götterspeise ^{1, g}  784,8 kcal EW: 101,8 g / Fett: 9,8 g / KH: 66,6 g	Gedünstetes Seehechtfilet ^{1, d, j} Dillsoße ^{1, a, a1, j} Kaisergemüse ^g Kartoffelpüree ^g Götterspeise ^{1, g} 857,7 kcal EW: 110,5 g / Fett: 19,8 g / KH: 62,6 g
Freitag	Brathering ^{9, a, d, f} in Tunke mit Zwiebeln ⁱ Kartoffelpüree ^g Pflaumenkompott ³ 655,2 kcal EW: 32,2 g / Fett: 30,7 g / KH: 49,8 g	Gebratenes Putenschnitzel natur Bratensoße ^{a, a1, j} Frühlingsgemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Pflaumenkompott ³ 997,5 kcal EW: 35,2 g / Fett: 19,9 g / KH: 161,1 g
Samstag	Pilzeintopf mit Rindfleisch ¹ Brot* Möhren-Apfel-Rohkost ³ 266,9 kcal EW: 18,2 g / Fett: 11,3 g / KH: 17,1 g	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a, a1, c, g} Bratensoße ^{a, a1, j} Kartoffelpüree ^g Möhren-Apfel-Rohkost ³  988,5 kcal EW: 20,9 g / Fett: 20,7 g / KH: 168,1 g
Sonntag	Nudelsuppe ^{a, a1, c, i} Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" in Rahmsoße ^{g, j, S} Erbsengemüse ^{a, a1, g} Petersilienkartoffeln Fruchtcocktail ¹ 722,5 kcal EW: 34,4 g / Fett: 31,8 g / KH: 71,8 g	

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Zudem können kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen 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.