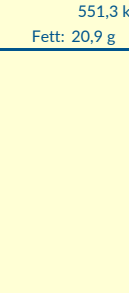
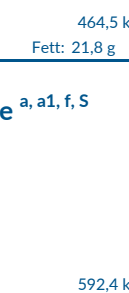




	Menü 1	Menü 2
Montag	Tafelspitz ^{i, j} Meerrettichsoße ^{1, 3, 5, a, a1, g, j, l} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Apfelmus ³ 664,9 kcal EW: 27,1 g / Fett: 32,9 g / KH: 60,2 g	Tomatensuppe ^{1, a, a1} Kartoffelpuffer Apfelmus ³ 349,5 kcal EW: 6,3 g / Fett: 10,5 g / KH: 53,7 g
Dienstag	Lammhacksteak ^{a, a1, c} Thymiansoße ^j Wirsinggemüse ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^g 484,6 kcal EW: 20,7 g / Fett: 14 g / KH: 65,2 g	süß-saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst ^{1, 2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Brot* Fruchtjoghurt ^g 464,5 kcal EW: 14,1 g / Fett: 21,8 g / KH: 51,3 g
Mittwoch	Tiegelwurst ^{2, 3, 8, a, a1, a3, j, S} Sauerkraut ^{a, a1, g} Salzkartoffeln Pflaumenkompott ³ 813,4 kcal EW: 29,5 g / Fett: 44,9 g / KH: 68,4 g	Gefüllte Paprikaschote ^{a, a1, f, S} Tomatensoße ^{1, a, a1} Butterreis ^g Pflaumenkompott ³ 592,4 kcal EW: 14,8 g / Fett: 19,7 g / KH: 85 g
Donnerstag	Sülze ^{2, i, S} Remouladensoße ^{1, 3, 9, c, j} Bratkartoffeln Rote-Beete-Salat ⁹ 1099,1 kcal EW: 17,2 g / Fett: 89,6 g / KH: 47,6 g	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, S} Brot* Rote-Beete-Salat ⁹ 324,3 kcal EW: 15,6 g / Fett: 16,4 g / KH: 27,1 g
Freitag	Gabelspaghetti ^{a, a1} Wurstgulasch ^{2, 3, 8, a, a1, i, j, S} Obst Reibekäse ^g Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 1047,5 kcal EW: 33,7 g / Fett: 48,6 g / KH: 106,8 g	Schweinenierchenragout ^{9, a, a1, S} Sahne-Kartoffel-Püree ^g Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 595,4 kcal EW: 29,6 g / Fett: 20,7 g / KH: 70,1 g
Samstag	Bauernfrühstück mit Speck ^{2, 3, 8, c, i, j, S} Bratensoße ^{a, a1, j} Möhren-Apfel-Rohkost ³ 1164,1 kcal EW: 40 g / Fett: 45,5 g / KH: 137,7 g	Fischroulade ^d Dillsoße ^{1, a, a1, j} Möhrengemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Möhren-Apfel-Rohkost ³ 551,3 kcal EW: 6,3 g / Fett: 20,9 g / KH: 54,8 g
Sonntag	Muschelnudelsuppe ^{a, a1, c, l} Gebratene Hähnchenkeule Geflügelsoße ^{1, a, a1, i, l} Rotkohl ^{a, a1, g} Klöße ^{1, 2, 3, l} Eis ^{1, f, g} 1234,4 kcal EW: 61,3 g / Fett: 69 g / KH: 46,3 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.