



Guten Appetit!

4	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Extra	Abendsnack
Mo	Schweinegeschnetzeltes mit Mexicogemüse und Reis	2134 KJ 510 kcal 22 Eiweiß 23 Fett 51 KH	Hühnereintopf mit Suppengemüse ^{SL} und Nudeln ^{G1}	1741 KJ 416 Kcal 23 Eiweiß 17 Fett 44 KH	Soja Gulasch mit Gemüse und Kartoffelpüree ^{LA}	2385 KJ 570 Kcal 40 Eiweiß 5 Fett 79 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Cremesuppe
Di	Currywurst ^{2,4} mit Currysauce und Kartoffelspalten	3803 KJ 909 Kcal 20 Eiweiß 38 Fett 117 KH	Geflügelsülze ^{2,3} mit Remouladensauce ^{9,EI,G1,S} und Röstkartoffeln	3611 KJ 863 Kcal 25 Eiweiß 59 Fett 55 KH	Käsespätzle ^{EI,G1,LA} mit Röstzwiebeln ^{G1}	2996 KJ 716 Kcal 24 Eiweiß 29 Fett 86 KH	Grütze	2 kleine Party Frikadellen
Mi	Fleischbällchen ^{G1,3} auf einer Tomatengemüsesauce ^{SL} mit Nudeln ^{G1}	1598 KJ 382 Kcal 23 Eiweiß 9 Fett 49 KH	Bami Goreng ^{3,EI,G1,SO} Asiatisches Gemüse mit Hähnchenstreifen und Nudeln ^{G1}	1955 KJ 603 Kcal 20 Eiweiß 17 Fett 89 KH	Kartoffel-Champignon-Pfanne mit Kräuterquark ^{LA}	2096 KJ 501 kcal 24 Eiweiß 21 Fett 49 KH	Dessert ^{LA}	Fruchtsuppe
Do	3 Königsbergerklöße ^{3,G1,LA} an Kapernsauce ^{LA} mit Kartoffeln und Rote Beete ⁸	2741 KJ 655 Kcal 27 Eiweiß 24 Fett 73 KH	2 gekochte Eier ^{2,3} an Senfsauce ^{LA,S} mit Kartoffeln und einem Rote Bete-Salat ⁸	2397 KJ 573 kcal 30 Eiweiß 25 Fett 53 KH	3 Eierpfannenkuchen ^{EI,G1,LA} mit warmer Fruchtsauce	3565 KJ 852 Kcal 33 Eiweiß 21 Fett 128 KH	Quarkspeise ^{LA}	Wachsbohnen Salat
Fr	Hackfleischsauce Sauce Bolognese ^{SL} mit Spiralnudeln ^{G1}	3548 KJ 848 Kcal 39 Eiweiß 16 Fett 133 KH	Rotbarschfilet ^{G1} in Dillsauce ^{LA} mit Spinat und Reis	1946 KJ 465 Kcal 29 Eiweiß 7 Fett 67 KH	Tortellini-Gemüsepfanne an Käsesauce ^{LA}	2548 KJ 609 Kcal 27 Eiweiß 19 Fett 80 KH	Obst	Schokomilch Suppe ^{LA}
Sa	Erbseneintopf mit Wurstscheiben ^{2,3} und Gemüse ^{SL}	1766 KJ 422 Kcal 17 Eiweiß 13 Fett 53 KH	Geflügelsteak mit Ratouillegemüse und Kartoffeln	2477 KJ 592 kcal 33 Eiweiß 17 g F 72 g KH	Kartoffelrösti ¹ mit Pilzgemüseragout ^{LA,SL}	2540 KJ 607 kcal 44 Eiweiß 31 Fett 66 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Fruchtbuttermilch ^{LA}
So	Nackenbraten ^S an Majoransauce ^S mit gestovtem Blumenkohl ^{LA} und Kartoffelpüree ^{3,LA}	2268 KJ 542 Kcal 27 Eiweiß 23 Fett 56 KH	Rindergeschnetzeltes in Preiselbeersauce mit Blumenkohl und Nudeln ^{G1}	2084 KJ 498 Kcal 31 Eiweiß 15 Fett 55 KH	Gemüselasagne ^{G1,LA} mit Tomatensauce	2351 KJ 562 Kcal 13 Eiweiß 25 Fett 70 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Fruchtkompott

Legende:



Rind



Schwein



Geflügel



Fisch



Lactosefrei



vegetarisch

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 mit Phosphat, 5 Schwefelung, 6 Geschwärzt, 7 Gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 mit einem Süßungsmittel

Allergene: KR Krebstiere, FI Fisch, EI Eier, ER Erdnüsse, SO Soja, LA Milch oder Laktose, SC Schalenfrüchte: Mandeln SC1, Haselnüsse SC2, Walnüsse SC3, Cashewnüsse SC4, Pekannüsse SC5, Paranüsse SC6, Pistazien SC7, Macadamianüsse SC8, SL Sellerie, S Senf, SE Sesamsamen, SD Schwefeldioxid, SU Sulfide, LU Lupinen, WE Weichtiere, Glutenhaltiges Getreide: Weizen G1, Roggen G2, Hafer G3, Gerste G4

Bitte beachten Sie bei der Auswahl, dass einige Speisen Spuren von Erdnüssen, Ei, Schalenfrüchten, Lupinen, Senf, Soja, Sesam und Sellerie enthalten können.