



Guten Appetit!

5	Menü 1 (Vollkost)	Nährwerte	Menü 2 (ohne Schwein)	Nährwerte	Menü 3 (Vegetarisch)	Nährwerte	Extra	Abendsnack
Mo	Schweinesteak in Rahmsauce ^{LA} mit Blumenkohl und Nudeln ^{G1} 	2406 KJ 575 kcal 28 Eiweiß 26 Fett 54 KH	 Möhreintopf ^{SL} mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln 	1406 KJ 336 Kcal 20 Eiweiß 7 Fett 43 KH	Vegetarische Bratwurst ^{EI} mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{LA} 	2874 KJ 687 Kcal 32 Eiweiß 32 Fett 65 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Cremesuppe 
Di	Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce ^{LA} mit Broccoli und Kartoffeln 	2689 KJ 610 Kcal 50 Eiweiß 19 Fett 54 KH	 Farfalle ^{G1} mit Ratatouillesauce 	1757 KJ 420 kcal 16 Eiweiß 12 Fett 77 KH	3 Sojabällchen ^{EI,G1,SL,SO} an Kapernsauce ^{LA} mit Kartoffeln und Rote Bete Salat 	2536 KJ 606 Kcal 26 Eiweiß 18 Fett 79 KH	Grütze	3 Chicken Nuggets 
Mi	Schweinegulasch "Stroganoff Art" mit Nudeln ^{G1} 	2510 KJ 600 Kcal 25 Eiweiß 28 Fett 62 KH	 Hähnchenkeule an Bratensauce mit Bohnen und Kartoffeln 	2669 KJ 638 kcal 56 Eiweiß 20 Fett 55 KH	Couscousgemüsepfanne ^{G1} mit einem Minz-Joghurt Dip ^{LA} 	1996 KJ 477 Kcal 20 Eiweiß 17 Fett 62 KH	Dessert ^{LA}	Fruchtsuppe 
Do	Köttbullar ^{EI,G1,LA,S} (Hackbällchen) an Rahmsauce ^{LA} mit Erbsen und Kartoffeln 	2741 KJ 655 Kcal 27 Eiweiß 24 Fett 73 KH	 Nasi Goreng ^{1,G1,SO,SL} mit Hühnerfleisch, Gemüse und Reis 	1992 KJ 476 kcal 27 Eiweiß 13 Fett 59 KH	Milchreis ^{LA} mit Kirschkompott 	2339 KJ 559 Kcal 23 Eiweiß 16 Fett 77 KH	Quarkspeise ^{LA}	Nudelsalat 
Fr	Hähnchenbrust in einer Tomatenpaprika-Cremesauce ^{LA} und einer Rigatoni - Zuckerschoten Pfanne 	1879 KJ 449 kcal 14 Eiweiß 19 Fett 54 KH	 2 Fischfrikadellen ^{G1} mit Kartoffelsalat ^{1,2,9,EI,G1,S} 	1955 KJ 603 Kcal 20 Eiweiß 17 Fett 89 KH	 Bohnensuppe mit Grünenbohne, Kidneybohne, Schwarze Bohnen und Kartoffelwürfel 	1770 KJ 423 Kcal 21 Eiweiß 7 Fett 66 KH	Obst	Apfelmilch Grießbrei ^{LA} 
Sa	 Wildgulasch mit Rotkohl ^{2,3} und Kartoffelklößen ^{G1} 	2134 KJ 510 kcal 22 Eiweiß 23 Fett 51 KH	Putengulasch in Senf-Honigsauce ^{LA} mit Mais-Karotten-Gemüse auf einer Polentaschnitte 	2146 KJ 513 Kcal 26 Eiweiß 4 Fett 88 KH	 Spaghetti ^{G1} in vegetarischer Sojabolognese ^{SO} 	3502 KJ 837 Kcal 51 Eiweiß 14 Fett 120 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Kräuterquark ^{LA} 
So	 Schweinebraten ^{2,3} an Preiselbeersauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	2280 KJ 545 Kcal 25 Eiweiß 24 Fett 54 KH	 Rindfleischartopf mit grünen Bohnen ^{SL} und Kartoffelwürfeln 	1741 KJ 416 Kcal 23 Eiweiß 17 Fett 44 KH	Gnocci ^{EI,G1} mit Zwiebeln und Paprika in Tomaten-Rahmsauce ^{LA} 	1728 KJ 413 Kcal 10 Eiweiß 8 Fett 73 KH	Tagesdessert Becher ^{LA}	Fruchtkompott 

Legende:



Rind



Schwein



Geflügel



Fisch



Laktosefrei



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.