

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Krautpfanne mit Schweinehackfleisch ^{a, a1, 5} Kräuterpüree ^g Waldbeerjoghurt ^g 555,3 kcal EW: 24,7 g Fett: 26,8 g KH: 49,3 g	Mexikanischer Bohnentopf (Brechbohne, Kartoffel, Mais, Kidneybohne, weiße Bohne) mit Rindfleisch ¹ Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Waldbeerjoghurt ^g 432,5 kcal EW: 22,2 g Fett: 10,9 g KH: 56,2 g	Donuts ^{a, a1, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurkensalat mit saurer Sahne ^g
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Fruchtsuppe ¹	Hühnerfrikassee mit Spargel und Blumenkohl ^{1, a, a1, j} Butterreis ^g Apfelmus ³ 549,8 kcal EW: 24,8 g Fett: 17,5 g KH: 71,4 g	Reibekuchen ^{2, 3, l} Zucker Apfelmus ³ 251,6 kcal EW: 1,8 g Fett: 7,7 g KH: 41,8 g	Weißbrot* mit Aprikosen- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Radieschensalat ^{3, l}
Mittwoch	 Erdbeer- puddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Soljanka ^{2, 3, 8, 9, i, j, 5} Saure Sahne ^g Brötchen* Kirschgötterspeise ¹ mit Bananensoße ^g 235,8 kcal EW: 7 g Fett: 12,6 g KH: 22,3 g	Nudleintopf mit Rind- fleisch und Gemüsestreifen (Sellerie, Möhre, Porree) ^{a, a1, c, i} Mischbrot ^{a, a1, a2} Kirschgötterspeise ¹ mit Bananensoße ^g 552 kcal EW: 24,6 g Fett: 10,5 g KH: 85,6 g	Stracciatella- eis ^{f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensalat ^{3, l}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Radieschenquark mit Leinöl ^g Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Dessert ^g 427,3 kcal EW: 26,4 g Fett: 9,1 g KH: 58,4 g	Geflügelkräuter- bällchen ^{a, a1, c} Tomatensoße ^{1, a, a1} Gurkensalat ^{3, l} Butterreis Pfirsich-Maracuja-Dessert ^g 532,2 kcal EW: 15 g Fett: 13,1 g KH: 83,5 g	Strudel Schoko/Vanilla 1, g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Hirtensalat (Fetakäse, Gurke, Paprika, Tomate) ^g
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Vanillaquark ^g , Saft	Schweinegeschnetzeltes in Käse-Lauch-Soße ^{f, g, i, j, 5} dreifarbige Spirelli ^{a, a1} Wassermelone 742,9 kcal EW: 33,3 g Fett: 33,3 g KH: 70,6 g	Panierte Fischrikadelle ^{2, 9, a, c, d, g} Zucchini-Gurken-Gemüse Petersilienkartoffeln Wassermelone 389,8 kcal EW: 5,5 g Fett: 8,4 g KH: 36,4 g	Erdbeer-Sahne- Rolle a, a1, c, f, g 	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Bohnen-Salat ⁹
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Linseneintopf mit Knackerscheiben vom Schwein ^{2, 3, j, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 770,7 kcal EW: 34,2 g Fett: 20,8 g KH: 103,4 g	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2, a3} Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 556,3 kcal EW: 21 g Fett: 19,9 g KH: 70,7 g	Schoko-Kokos- Kuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Weißbrotscheibe mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken 2, 3, 8, a, a1, g, 5
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Hähnchenkeule Geflügelsoße ^{1, a, a1, i, l} Apfelrotkohl ⁵ Salzkartoffeln Rhabarberkompott 976,2 kcal EW: 61,5 g Fett: 50,8 g KH: 59 g	Rinderrouladen- gulasch ^{a, a1, j, 5} Vitalgemüse (Möhren, Erbsen, Porree, Sellerie) ⁱ Salzkartoffeln Rhabarberkompott 543,2 kcal EW: 31,2 g Fett: 18 g KH: 59,5 g	hausgemachte Sahne-Quark- Schnitte 1, a, a1, c, f, g	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blumenkohlsalat

Änderungen in der Speisekarte bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. 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.