

	Frühstück	Menü I - Vollkost	Menü II - leichte Vollkost	Vesper	Abendbrot
Montag	Bananenpuddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Bauernroulade (gefüllte Hackfleischrolle) ^{a, a1, c, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Erbsen-Möhren-Gemüse Salzkartoffeln Götterspeise Kirsch ^{1, g} mit Vanillasoße ^g 1431,4 kcal EW: 105,6 g Fett: 31 g KH: 174,6 g	Kürbiscremesuppe Mischbrot ^{a, a1, a2} Götterspeise Kirsch ^{1, g} mit Vanillasoße ^g 579,8 kcal EW: 80,9 g Fett: 4,9 g KH: 51,3 g	Muffin- kuchen ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Tomatensalat mit Zwiebeln ^{3, 1}
Dienstag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Kirschjoghurt ^g , Saft	Leberkäse ^{2, 3, 8, 5} Zwiebelsoße ¹ Porreegemüse ^{a, a1, g} Kartoffelpüree ^g Birne 674,8 kcal EW: 23 g Fett: 36,9 g KH: 59,6 g	Grießbrei ^{a, a1, g} Heiße Erdbeeren ¹ Birne  527,5 kcal EW: 17 g Fett: 12,7 g KH: 84,8 g	Weißbrot* Erdbeer- konfitüre	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing ^j
Mittwoch	Erdbeerpuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{1, a, a1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2} Stracciatellacreme ^g 517,7 kcal EW: 20 g Fett: 19,7 g KH: 60,8 g	Brühkartoffeln ^{1, a, a1, i} Mischbrot ^{a, a1, a2} Stracciatellacreme ^g 510,3 kcal EW: 22,6 g Fett: 17 g KH: 62,4 g	Vanillaeis ^{1, g} mit Fruchtmus ³	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Gurken-Tomaten-Salat ^{3, 1}
Donnerstag	Vanillapuddingsuppe ^{1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Kohlroulade ^{1, g, j, 5} Bratensoße ^{a, a1, j} Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 1158,6 kcal EW: 24,6 g Fett: 39,5 g KH: 167,1 g	Gemüsegratin (Blumenkohl, Erbse, Kartoffel, Möhre, Porree, Spargel) ^{c, g} Schokopudding mit Vanillasoße ^{1, g} 662,7 kcal EW: 30 g Fett: 30,5 g KH: 64,5 g	Schokokuchen ^{a, a1, c, f}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Paprikasalat
Freitag	Haferflockensuppe ^{a, a4, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Saft, Pfirsich- Maracuja-Joghurt ^g	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^{a, a1, 5} Sauerkohl ¹ Salzkartoffeln Obst 551,4 kcal EW: 24,7 g Fett: 23,6 g KH: 46,8 g	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" ^{3, 9, c, d, g, j} Salzkartoffeln Obst 589,6 kcal EW: 19,1 g Fett: 36,2 g KH: 35,4 g	Mini- Windbeutel ^{a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Kräuterquark ^g
Samstag	Grießsuppe ^{a, a1, g} Wurstaufschnitt Käseaufschnitt 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Kraut- und Rübentopf (Weißkaut, Wirsing, Steckrübe, Kartoffel) mit Rindfleisch ^{1, a, a1, i} Mischbrot ^{a, a1, a2} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 491,9 kcal EW: 23,3 g Fett: 15,8 g KH: 59,5 g	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^{1, 5} Mischbrot ^{a, a1, a2} Grießsahnepudding ^{a, a1, g} 519 kcal EW: 19,8 g Fett: 20,7 g KH: 59 g	Haus- gemachter Käse- Aprikosen- Streusel- Kuchen ^{1, a, a1, c, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Bauernfrühstück ^{2, 3, 8, c, i, j, 5} mit Gewürzgurke ^{2, 9}
Sonntag	Schokoladen- puddingsuppe ^g Wurstaufschnitt Käseaufschnitt gekochtes Ei ^c 2. Frühstück Milch ^g , Obst	Rindersauerbraten ^{a, a1, a2, i, j} Bratensoße ^{a, a1, j} Rotkohl ⁵ Kartoffelklöße ^{3, 1} Pfirsichkompott 1120,4 kcal EW: 39,2 g Fett: 26,8 g KH: 167,1 g	Schweinesteak ⁵ Zwiebel-Gurken-Soße ¹ Möhrengemüse ^g Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott 635,8 kcal EW: 29,7 g Fett: 27,3 g KH: 63,9 g	Haus- gemachte Erdbeer- Fruchtschnitte ^{a, a1, c, f, g}	Wurstaufschnitt Käseaufschnitt Waldpilzsuppe ^{1, a, a1, j}

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.