

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	Schweineleberragout Apfelrotkohl mit Speck Kartoffelpüree	Bauerntopf (Bohne, Zucchini, Paprika mit Rindfleisch Mischbrot
	Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße	Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße
Dienstag	Currywurst Curry-Tomaten-Soße Kartoffelpüree Weißkohlrkost	Grießbrei Heiße Sauerkirschen
	Obst	Obst
Mittwoch	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch Mischbrot	Hirse-Gemüse-Gintopf mit Schweinefleisch Mischbrot
	Vanillapudding mit Schokosoße	Vanillapudding mit Schokosoße
Donnerstag	Hackfleischsoße "Bolognese Art" Spaghetti	Waldpilzragout Semmelknödel "Böhmische Art"
	Kirschquark	Kirschquark
Freitag	Nudel-Gemüse-Auflauf	Fischstäbchen Gemüse-Dill-Soße Kartoffelpüree
	Gurkensalat	Gurkensalat
Samstag	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch Mischbrot	Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen, Fadennudeln und Rindfleisch Mischbrot
	Schokopudding mit Vanillasoße	Schokopudding mit Vanillasoße
Sonntag	Kohlroulade Bratensoße Salzkartoffeln	<i>gedünstete Hähnchenbrust natur Grünkohl Kartoffelpüree</i>
	Fruchtcocktail	<i>Fruchtcocktail</i>

Änderungen im Speiseplan 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.