

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	<p>Schweinefrikadelle a/a1/c/g/j Bratensoße gedünstetes Kohlrabigemüse in Soße Dampfkartoffeln 5/l Erdbeerpuddingsuppe 1/g Schokosoße g</p> <p style="text-align:right">789 kcal 3308 kJ 29 F 10 ges. FS 106 KH 27 Zu 25 Ew 6 S</p>	<p>Kohlrübeneintopf a/a1/i mit Kasselerfleisch 2/3 Mischbrot a/a1/a2</p> <p>Erdbeerpuddingsuppe 1/g Schokosoße g</p> <p style="text-align:right">458 kcal 1936 kJ 9 F 3 ges. FS 76 KH 24 Zu 16 Ew 4 S</p>
Dienstag	<p>Feuerfleisch vom Schwein a/a1 mit Paprika-Zwiebelsoße a/a1 Kräuterpürree g/l</p> <p>Himbeerquark g</p> <p style="text-align:right">538 kcal 2270 kJ 23 F 11 ges. FS 57 KH 31 Zu 26 Ew 2 S</p>	<p>Germknödel 3/a/a1 mit Pflaumenmusfüllung 3/a/a1 Vanillasoße g</p> <p>Himbeerquark g</p> <p style="text-align:right">688 kcal 2921 kJ 5 F 3 ges. FS 139 KH 65 Zu 22 Ew 1 S</p>
Mittwoch	<p>Kesselgulasch vom Rind 5/l</p> <p>Götterspeise "Waldmeister" g mit Vanillesoße</p> <p style="text-align:right">357 kcal 1503 kJ 7 F 4 ges. FS 33 KH 17 Zu 40 Ew 0 S</p>	<p>Leipziger-Allerlei-Eintopf 1 mit Schweinefleisch a/a1/a2 Mischbrot</p> <p>Götterspeise "Waldmeister" g mit Vanillesoße</p> <p style="text-align:right">439 kcal 1853 kJ 11 F 5 ges. FS 40 KH 20 Zu 42 Ew 3 S</p>
Donnerstag	<p>Kasselerbraten 2/3/i Bratensoße Möhrensauerkraut Kartoffelklöße 3/l</p> <p>Kirschkompott 1</p> <p style="text-align:right">475 kcal 1997 kJ 15 F 5 ges. FS 63 KH 21 Zu 20 Ew 6 S</p>	<p>Kochklops 1/a/a1/g Kapersoße 5/l Petersilienkartoffeln 9 Rote-Beete-Apfel-Salat</p> <p>Kirschkompott 1</p> <p style="text-align:right">543 kcal 2276 kJ 18 F 8 ges. FS 74 KH 24 Zu 18 Ew 4 S</p>
Freitag	<p>paniertes Seelachsfilet 1/a/a1/d/g/j Remouladensoße 1/2/3/9/c/g/j Bratkartoffeln</p> <p>Apfel-Möhren-Rohkost </p> <p style="text-align:right">1061 kcal 4398 kJ 86 F 7 ges. FS 49 KH 4 Zu 19 Ew 5 S</p>	<p>Spaghetti a/a1 Schinken-Käse-Soße 1/2/3/8/a/a1/g</p> <p>Apfel-Möhren-Rohkost </p> <p style="text-align:right">421 kcal 1774 kJ 11 F 5 ges. FS 64 KH 3 Zu 16 Ew 4 S</p>
Samstag	<p>Rosenkohleintopf 1/a/a1 mit Rindfleisch a/a1/a2 Mischbrot</p> <p>Milchreis 3 mit Apfelsoße</p> <p style="text-align:right">438 kcal 1834 kJ 17 F 7 ges. FS 46 KH 12 Zu 18 Ew 4 S</p>	<p>Kartoffelsuppe 5/i/l Bockwurst 2/3/8/i/j Mischbrot a/a1/a2</p> <p>Milchreis 3 mit Apfelsoße</p> <p style="text-align:right">436 kcal 1829 kJ 15 F 5 ges. FS 60 KH 8 Zu 13 Ew 4 S</p>
Sonntag	<p>Paniertes Schweineschnitzel 1/a/a1 Bratensoße g Buttererbsen 5/l Dampfkartoffeln</p> <p>Birnenkompott</p> <p style="text-align:right">488 kcal 2045 kJ 9 F 3 ges. FS 73 KH 22 Zu 24 Ew 5 S</p>	<p>Kalbsgulasch 1/a/a1 mit Bohnen a/a1 Salzkartoffeln g 5/l 5/l</p> <p>Birnenkompott</p> <p style="text-align:right">478 kcal 2006 kJ 15 F 4 ges. FS 60 KH 19 Zu 21 Ew 6 S</p>

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.