

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	<p>Pikanter Hackfleischtopf mit Kartoffelwürfeln Mischbrot</p> <p>Milchschokopudding mit Vanillasoße</p> <p>353 kcal 1485 kJ 12 F 5 ges. FS 44 KH 20 Zu 17 Ew 0 S</p>	<p>gekochte Eier Senfsoße Gurkensalat Dampfkartoffeln</p> <p>Milchschokopudding mit Vanillasoße</p> <p>564 kcal 2371 kJ 20 F 7 ges. FS 69 KH 21 Zu 25 Ew 2 S</p>
Dienstag	<p>Thüringer Bratwurst Bratensoße Möhrensauerkraut Dampfkartoffeln</p> <p>Apfelmus</p> <p>1065 kcal 4478 kJ 39 F 13 ges. FS 137 KH 33 Zu 37 Ew 28 S</p>	<p>2 Buttermilchplinsen mit Zucker</p> <p>Apfelmus</p> <p>382 kcal 1611 kJ 6 F 2 ges. FS 67 KH 42 Zu 14 Ew 1 S</p>
Mittwoch	<p>Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch Mischbrot</p> <p>Waldmeisterquark</p> <p>494 kcal 2078 kJ 8 F 3 ges. FS 62 KH 16 Zu 33 Ew 4 S</p>	<p>Reiseintopf mit Rindfleisch Mischbrot</p> <p>Waldmeisterquark</p> <p>487 kcal 2051 kJ 12 F 5 ges. FS 69 KH 14 Zu 23 Ew 3 S</p>
Donnerstag	<p>Bauernsülze Remouladensoße Bratkartoffeln</p> <p>Rote Grütze mit Sahne</p> <p>1095 kcal 4541 kJ 85 F 12 ges. FS 58 KH 22 Zu 20 Ew 7 S</p>	<p>Rührei Spinat Dampfkartoffeln</p> <p>Rote Grütze mit Sahne</p> <p>562 kcal 2348 kJ 24 F 10 ges. FS 59 KH 19 Zu 23 Ew 3 S</p>
Freitag	<p>paniertes Pangasiusfilet Dillsoße Dampfkartoffeln Weißkohlröstkost</p> <p>Mangojoghurt</p> <p>579 kcal 2427 kJ 18 F 7 ges. FS 73 KH 22 Zu 27 Ew 7 S</p>	<p>Spaghetti Hackfleischsoße</p> <p>Mangojoghurt</p> <p>689 kcal 2901 kJ 22 F 9 ges. FS 91 KH 23 Zu 29 Ew 5 S</p>
Samstag	<p>Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch Mischbrot</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p>472 kcal 1974 kJ 19 F 9 ges. FS 55 KH 33 Zu 16 Ew 4 S</p>	<p>Möhreneintopf mit Hühnerfleisch Mischbrot</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p>312 kcal 1317 kJ 3 F 1 ges. FS 52 KH 33 Zu 19 Ew 3 S</p>
Sonntag	<p>Rinderwürfel in Meerrettichsoße Dampfkartoffeln</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p>477 kcal 2004 kJ 13 F 5 ges. FS 63 KH 21 Zu 22 Ew 4 S</p>	<p>gebratenes Hähnchenbrustfilet Blattspinat Dampfkartoffeln</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p>377 kcal 1588 kJ 4 F 1 ges. FS 59 KH 19 Zu 22 Ew 5 S</p>