

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

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.