



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gyrospfanne ^A	Gefüllte Paprikaschote ^{A,A1,G}	Pichelsteiner Eintopf VK mit Rindfleisch ^{A,I}	Gekochte Eier ^D	Brathering ^{3,A,A1,D,E,J}	Ungarischer Kesselgulasch ^{B,B1,D,G,I,J}	Rinderbraten
	Tzaziki ^{B,B1}	Paprikasauce ^A		süß-saure Sauce ^{1,2,48,A,J}			Bratensauce ^{A,A1,I}
	Reis	Kartoffeln		Kartoffeln	Bratkartoffeln mit Speck ^{1,2,48}		Kartoffelklöße ^{2,L}
	607 kcal, 37g Eiweiß, 25g Fett, 61g KH	468 kcal, 19g Eiweiß, 16g Fett, 56g KH	225 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 15g KH	532 kcal, 22g Eiweiß, 24g Fett, 56g KH	659 kcal, 26g Eiweiß, 39g Fett, 49g KH	420 kcal, 30g Eiweiß, 15g Fett, 40g KH	492 kcal, 33g Eiweiß, 20g Fett, 41g KH
Leichte Vollko	Brühnudeln mit Hühnerfleisch ^{A,B,B1,I}	Gedünstetes Rotbarschfilet ^{16,E}	Hähnchenschnitte "Hawaii" ^B	Bayrischer Fleischkäse ^{1,2,16}	Königsberger Klopse ^{A,D,G}	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch ^{A,A1,D,I}	Putenbrustbraten
		Kräutersauce ^{A,B,B1}	Curryfruchtsauce ^A	Rahmsauce ^A	Kapernsauce ^{A,A1,B,B1}		Bratensauce ^{A,A1,I}
		Kartoffeln	Reis	Kartoffelpüree ^{B,B1}	Kartoffeln		Kartoffeln
				Fitgemüsemischung	Rote Bete ⁵		Wachsbohnen ^{B,B1}
	380 kcal, 25g Eiweiß, 10g Fett, 50g KH	225 kcal, 8g Eiweiß, 4g Fett, 39g KH	502 kcal, 28g Eiweiß, 11g Fett, 71g KH	463 kcal, 18g Eiweiß, 35g Fett, 19g KH	611 kcal, 21g Eiweiß, 33g Fett, 56g KH	310 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 30g KH	413 kcal, 37g Eiweiß, 5g Fett, 50g KH
Vegetarische I	Eiomelett ^{B,B1,D}	Apfelstrudel ^{A,A1}	Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{A,A1,D,I}	vegetar. Möhreintopf mit veg. Würstchen ^A	Frühlingsrolle ^{A,A1,D,G}	Topfenknödel Marille ^{A,B,B1,D}	Veg. Geschnetzeltes mit Champignons ^{A,A1,D,G,I}
		Vanillesauce ^{B,B1}	fruchtige Tomatensauce ^A			Kirschsauce ¹²	
	Kartoffeln				Thai Nudelpfanne ^{A,A1,D,G}		Spätzle ^{A,D}
	Rahmchampignons ^{A,B,B1}						
	422 kcal, 18g Eiweiß, 21g Fett, 39g KH	521 kcal, 7g Eiweiß, 19g Fett, 82g KH	623 kcal, 23g Eiweiß, 18g Fett, 87g KH	210 kcal, 5g Eiweiß, 40g KH	553 kcal, 18g Eiweiß, 31g Fett, 50g KH	500 kcal, 19g Eiweiß, 10g Fett, 77g KH	608 kcal, 28g Eiweiß, 16g Fett, 88g KH
Dessert	Sahnejoghurt ^{B,B1}	Rote Grütze mit Vanillesauce ^{12,53,B,B1}	Quarkspeise ^{B,B1}	Schokopudding m. Sahne ^{A,A1,B,B1}	Obst	Panna Cotta ^{B,B1}	Aprikosenkompott
	224 kcal, 5g Eiweiß, 12g Fett, 24g KH	92 kcal, 1g Eiweiß, 20g KH	160 kcal, 8g Eiweiß, 5g Fett, 20g KH	374 kcal, 10g Eiweiß, 20g Fett, 39g KH	90 kcal, 2g Eiweiß, 20g KH	144 kcal, 5g Eiweiß, 3g Fett, 25g KH	77 kcal, 1g Eiweiß, 17g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (48) Nitritpökelsalz; (53) unter Verwendung von Alkohol/Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide- und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Telefon: 03385 / 53 42 718
Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Chinapfanne mit Putenfleisch ^{2,A}	Bratwurst ^{1,6,I,J}	Kammscheibe	Kartoffelsuppe m. Speck und Wiener Würstchen ^{1,2,3,16,48,B,B1,I,J}	Fischfrikadelle ^{A,A1,B,B1,E}	Grüner Bohneneintopf m. Rindfleisch ^A	Rinderroulade "Hausf. Art" ^{B,B1,J}
	Reis	Petersilienkartoffeln Rahmporree ^{A,B,B1}	Letscho ^{A,A1} Bratkartoffeln mit Speck ^{1,2,48}		Kräutersauce ^{A,B,B1} Kartoffeln Gurkensalat ⁸		Sauce ^A Kartoffeln Junge Erbsen ^{B,B1}
Leichte Vollko	533 kcal, 25g Eiweiß, 22g Fett, 56g KH	542 kcal, 22g Eiweiß, 43g Fett, 36g KH	703 kcal, 40g Eiweiß, 33g Fett, 58g KH	465 kcal, 15g Eiweiß, 20g Fett, 55g KH	396 kcal, 19g Eiweiß, 6g Fett, 64g KH	350 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 40g KH	581 kcal, 41g Eiweiß, 20g Fett, 56g KH
	Kohlrabieintopf m. Schweinefl. ^{2,B,B1,L}	Rührei ^{B,B1,D} Petersilienkartoffeln Rahmspinat ^{A,B,B1}	Fischpfanne "Sylter Art" ^{A,E} Kartoffeln	Hühnerfrikassee m. Spargel und Champignons ^{A,B,B1} Reis	Wurstgulasch LVK ^{1,2,16,A,I,J} Spiralen ^A	Brühkartoffeln m. Hühnerfleisch ^{B,B1,I}	Schweinebraten Bratensauce ^{A,A1,I} Kartoffelklöße ^{2,L} Broccoli ^{B,B1}
Vegetarische I	235 kcal, 10g Eiweiß, 5g Fett, 35g KH	417 kcal, 21g Eiweiß, 15g Fett, 45g KH	325 kcal, 29g Eiweiß, 5g Fett, 36g KH	660 kcal, 30g Eiweiß, 32g Fett, 62g KH	708 kcal, 23g Eiweiß, 31g Fett, 81g KH	480 kcal, 20g Eiweiß, 20g Fett, 50g KH	577 kcal, 45g Eiweiß, 25g Fett, 44g KH
	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf ^{B,B1} Käsesahnesauce ^{12,A,B,B1}	Kartoffelpuffer mit Zucker ^{A,A1,D}	Gnocchi mit Frischkäsefüllung ^{A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,B1,D} Pfannengemüse "Ital. Art" ^{A,A1}	Hefeklöße ^{A,A1,B,B1,D} Heidelbeersauce	Mediterraner Gemüseintopf ^I Brötchen ^{A,A1,G}	fruchtige Tomatensauce ^A Reibekäse ^{1,B,B1,D} Makkaroni ^A	Broccolisouffle ^{A,A1,B,B1,D} Sauce Bernaise ^{B,B1,D} Kartoffeln
Dessert	307 kcal, 14g Eiweiß, 15g Fett, 26g KH	571 kcal, 7g Eiweiß, 21g Fett, 81g KH	394 kcal, 10g Eiweiß, 12g Fett, 62g KH	699 kcal, 20g Eiweiß, 5g Fett, 144g KH	355 kcal, 14g Eiweiß, 1g Fett, 63g KH	623 kcal, 24g Eiweiß, 17g Fett, 91g KH	722 kcal, 14g Eiweiß, 52g Fett, 46g KH
	Götterspeise mit Vanillesauce ^{12,B,B1}	Apfelmus ²	Schokomousse ^{B,B1}	Obst	Fruchtjoghurt ^{B,B1}	Grießpudding mit Fruchtsauce ^{12,A,A1,B,B1}	Erdbeerkompott ¹²
	123 kcal, 3g Eiweiß, 5g Fett, 15g KH	82 kcal, 20g KH	83 kcal, 4g Eiweiß, 2g Fett, 11g KH	96 kcal, 2g Eiweiß, 21g KH	76 kcal, 4g Eiweiß, 14g KH	113 kcal, 4g Eiweiß, 1g Fett, 20g KH	98 kcal, 1g Eiweiß, 21g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (48) Nitritpökelsalz
Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide- und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A6) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G)

Telefon: 03385 / 53 42 718
Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchen Cordon bleu ^{1,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B}	Schweine - geschnetzeltes "Züricher Art" ^{A,B,B1}	Jägerschnitzel ^{1,2,A,A1,J}	Rührei ^{B,B1,D}	Paniertes Seehechtfilet ^{A,A1,E}	Sommergemüse - Eintopf mit Fleischklößchen ^{A,B,B1,D}	Schweinekrusten - braten
	Bratensauce ^{A,A1,I}		Tomatensauce ^A		Zitronenbuttersauce ^{A,A1,B,B1}		Bratensauce ^{A,A1,I}
	Kartoffeln	Spätzle ^{A,D}	Spiralen ^A	Schüttkartoffeln ^{1,2,48,B,B1}	Kartoffeln		Kartoffelklöße ^{2,L}
	Leipziger Allerlei ^{B,B1}			Gurkensalat ⁸	Salatmix		Apfelrotkohl ^{1,2,48}
	314 kcal, 9g Eiweiß, 9g Fett, 45g KH	684 kcal, 38g Eiweiß, 24g Fett, 82g KH	745 kcal, 24g Eiweiß, 28g Fett, 92g KH	421 kcal, 22g Eiweiß, 22g Fett, 37g KH	506 kcal, 20g Eiweiß, 18g Fett, 63g KH	320 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 35g KH	504 kcal, 30g Eiweiß, 21g Fett, 48g KH
Leichte Vollko	Kräuterquark o. Zwiebeln mit Garnitur ^{B,B1}	Gedünstetes Fischfilet ^E	Graupeneintopf mit Hühnerfl. ^{A,A6,I}	Rindergulasch ^A	Geflügelfrikadelle ^{A,A1,D}	Kohlrabieintopf m. Rindfl. ^{A,B,B1}	Kaninchenrollbraten
	Kartoffeln Tomatensalat	Kräutersauce ^{A,B,B1} Kartoffeln Möhrenrohkost		Kartoffeln Schonkostgemüse ^{B,B1,I}	Sauce ^A Kartoffeln Kaisergemüse ^{B,B1}		Bratensauce ^{A,A1,I} Kartoffeln Gemüsemix"Tricolor" ^{B,B1}
	339 kcal, 27g Eiweiß, 5g Fett, 45g KH	433 kcal, 37g Eiweiß, 6g Fett, 58g KH	280 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 25g KH	493 kcal, 31g Eiweiß, 17g Fett, 50g KH	238 kcal, 9g Eiweiß, 4g Fett, 39g KH	315 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 35g KH	435 kcal, 30g Eiweiß, 16g Fett, 41g KH
Vegetarische I	Veg.Knusperfrikadelle ^{A,A1,D}	Germknödel mit Fruchtfüllung ^{1,A,A1}	Bunte Gemüsepfanne ^{A,B,B1}	Spinat-Lasagne ^{A,A1,B,B1,D,I}	Gemüsestrudel ^{A,A1,B,I}	Milchreis ^{B,B1}	Gefüllte Polentatasche ^{A,A1,B,B1}
	Rahmporree ^{A,B,B1} Kartoffeln	Vanillesauce ^{B,B1}	Pestoknödel ^{B,B1,D,H,H4}	Käsesahnesauce ^{12,A,B,B1}	Bechamelsauce ^{A,A1,B,B1} Salatmix	Zucker und Zimt	Kartoffeln Pfannengemüse "Rustikal" ^A
	486 kcal, 21g Eiweiß, 23g Fett, 45g KH	524 kcal, 15g Eiweiß, 3g Fett, 110g KH	880 kcal, 20g Eiweiß, 16g Fett, 160g KH	580 kcal, 19g Eiweiß, 30g Fett, 61g KH	734 kcal, 31g Eiweiß, 36g Fett, 55g KH	400 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 60g KH	676 kcal, 15g Eiweiß, 32g Fett, 77g KH
Dessert	Fruchtjoghurt ^{B,B1}	Obst	Pfirsichkompott	Pudding ^{B,B1}	Fruchtquark ^{B,B1}	Apfelmus ²	Ananaskompott

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (48) Nitritpökelsalz
 Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide - und erzeuge; (A1) Weizen und Weizenerzeuge; (A2) Dinkel und Dinkelerzeuge; (A3) Kamut und Kamuterzeuge; (A4) Hafer und Hafererzeuge; (A5) Roggen und Roggenerzeuge; (A6) Gerste und Gersteerzeuge; (B) Milch und -erzeuge; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeuge; (E) Fisch und -erzeuge; (H) Schalenfrüchte und -erzeuge; (H4) Cashewnüsse und

Telefon: 03385 / 53 42 718

Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Ungarischer Gulasch ^A	Schweineschnitzel ^{A,A1}	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch ^{A,I}	Feuerspieß ^{1,A,A1}	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{12,A,E}	Linseneintopf m. Knacker ^{1,2,48,G,H7,I,J,L}	Schweineroulade m. Mettfüllung ^{A,A1}
	Penne ^A	Rahmchampignons ^{A,B,B1} Kartoffeln		Wedges Pfannengemüse ^{A,B,B1}	Dillsauce ^{A,B,B1} Kartoffeln Gurkensalat ⁸		Sauce ^A Kartoffelklöße ^{2,L} Euromixgemüse ^{B,B1}
Leichte Vollko	588 kcal, 33g Eiweiß, 15g Fett, 81g KH	681 kcal, 32g Eiweiß, 32g Fett, 64g KH	215 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 20g KH	674 kcal, 29g Eiweiß, 41g Fett, 46g KH	694 kcal, 32g Eiweiß, 37g Fett, 60g KH	685 kcal, 35g Eiweiß, 40g Fett, 45g KH	679 kcal, 29g Eiweiß, 42g Fett, 47g KH
	Kartoffelsuppe m. Wiener Würstchen ^{2,3,16,48,B,B1,I,J}	Gedünsteter Seelachs ^E Senfsauce ^{A,B,B1,J} Kartoffeln	Hähnchenbrust unpaniert Petersilienkartoffeln Schwarzwurzel in heller Sauce ^A	Rindergeschnetzeltes ^A Kartoffeln Fitgemüsemischung	Geflügellebergulasch mit Apfelwürfel ^{A,B,B1} Kartoffelpüree ^{B,B1}	Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch ^{2,L}	Kalbsgulasch ^A Kartoffeln Blumenkohl ^{B,B1}
Vegetarische I	455 kcal, 15g Eiweiß, 20g Fett, 55g KH	355 kcal, 28g Eiweiß, 8g Fett, 41g KH	496 kcal, 38g Eiweiß, 13g Fett, 55g KH	464 kcal, 33g Eiweiß, 16g Fett, 42g KH	266 kcal, 30g Eiweiß, 12g Fett, 14g KH	255 kcal, 20g Eiweiß, 5g Fett, 30g KH	474 kcal, 44g Eiweiß, 13g Fett, 46g KH
	Bunter Gemüseteller mit Hollandaise ^{A,B,B1,D,I} Kartoffeln	Grießbrei ^{A,A1,B,B1} Kirschsauce ¹²	Eiomelett ^{B,B1,D} Kartoffeln Rahmspinat ^{A,B,B1}	Hirtentasche gefüllt mit Feta ^{A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,B1,D} Ratatouille ^{B,B1,D,G,I,J}	Gemüsebolognese Spaghetti ^{A,A1}	Eierpfannkuchen ^{A,A1,B,B1,D} Heidelbeersauce	Veg. Schnitzel ^{A,A1,A4,B,B1,D} Kartoffeln Rahmchampignons ^{A,B,B1}
Dessert	566 kcal, 18g Eiweiß, 38g Fett, 38g KH	446 kcal, 17g Eiweiß, 4g Fett, 78g KH	410 kcal, 20g Eiweiß, 17g Fett, 41g KH	384 kcal, 16g Eiweiß, 24g Fett, 25g KH	262 kcal, 8g Eiweiß, 8g Fett, 38g KH	536 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 86g KH	431 kcal, 20g Eiweiß, 16g Fett, 50g KH
	Strudelpudding ^{12,B,B1}	Obst	Fruchtquark ^{B,B1}	Nougatdessert ^{B,B1,H,H2}	Fruchtjoghurt ^{B,B1}	Pudding ^{B,B1}	Fruchtcocktail ¹²
	126 kcal, 3g Eiweiß, 3g Fett, 21g KH	96 kcal, 2g Eiweiß, 21g KH	103 kcal, 12g Eiweiß, 12g KH	107 kcal, 2g Eiweiß, 6g Fett, 11g KH	76 kcal, 4g Eiweiß, 14g KH	123 kcal, 4g Eiweiß, 1g Fett, 23g KH	120 kcal, 27g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (48) NitritpökelsalzAllergene: (A) Glutenhaltige Getreide- und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A6) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G)

Telefon: 03385 / 53 42 718
Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kohlroulade ^{B,B1,J}	Hähnchenschnitzel ^{A,A} 1,I	Wachsbohneentopf mit Rindfleisch ^{B,B1}	Frikadelle ^{A,A1,A2,A3,A4, A5,A6,I,J}	Matjestopf " Hausfrauen Art" ^{1,2,5,B,B1,D,E,J}	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{2,B,B1, D,I,L}	Kasselerbraten ^{1,2}
	Schmorkohlsauce ^A Kartoffeln	Rahmsauce ^A Kartoffeln Frühlingsgemüse ^{B,B1}		Kartoffeln Schmorgurken mit Speck ^{1,2,48,A,A1}	Kartoffeln Blattsalat		Sauce ^A Kartoffeln Sauerkraut ^{1,2,48,A}
Leichte Vollko	385 kcal, 18g Eiweiß, 14g Fett, 46g KH	521 kcal, 25g Eiweiß, 19g Fett, 59g KH	280 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 30g KH	643 kcal, 27g Eiweiß, 34g Fett, 55g KH	591 kcal, 25g Eiweiß, 34g Fett, 47g KH	275 kcal, 15g Eiweiß, 5g Fett, 35g KH	430 kcal, 32g Eiweiß, 15g Fett, 41g KH
	Geflügelbratwurst Sauce ^A Kartoffelpüree ^{B,B1} Pariser Karotten ^{B,B1}	Fischroulade"Julienne "E,I Dillsauce ^{A,B,B1} Kartoffeln	Bolognese ^{A,I} Makkaroni ^A	Eierragout mit buntem Gemüse ^{A,B,B1,D} Kartoffeln	Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{A,B,B1} Spätzle ^{A,D}	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ^A	Hähnchenroulade "Broccoli" ^{B,B1} Bratensauce ^{A,A1,I} Kartoffeln Kaisergemüse ^{B,B1}
Vegetarische I	479 kcal, 20g Eiweiß, 39g Fett, 17g KH	448 kcal, 26g Eiweiß, 19g Fett, 42g KH	656 kcal, 34g Eiweiß, 18g Fett, 88g KH	398 kcal, 20g Eiweiß, 18g Fett, 39g KH	514 kcal, 18g Eiweiß, 12g Fett, 84g KH	325 kcal, 15g Eiweiß, 15g Fett, 35g KH	496 kcal, 32g Eiweiß, 19g Fett, 44g KH
	veg.Sommergemüse intopf mit veg. Würstchen	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,B1} Pfannengemüse "Rustikal" ^A	Gefüllte Zucchini ^{12,A,A1,B,B1,D} fruchtige Tomatensauce ^A Kartoffeln	Bunter Kartoffelauflauf ^{A,A1,B,B 1,D} Kräutersauce ^{A,B,B1}	Veg. Bratwurst ^G Kartoffeln Bayrisch Kraut ^{1,2,48,A}	Quarkstrudel ^{A,A1,B,B1, D} Kirschsauce ¹²	Blumenkohlbratling ^{A,A 1,B,B1,D} Sauce Hollandaise ^{A,B,B1,D,I} Kartoffeln Fitgemüsemischung
Dessert	190 kcal, 10g Eiweiß, 30g KH	670 kcal, 11g Eiweiß, 43g Fett, 57g KH	443 kcal, 17g Eiweiß, 15g Fett, 57g KH	465 kcal, 25g Eiweiß, 21g Fett, 38g KH	551 kcal, 27g Eiweiß, 7g Fett, 92g KH	885 kcal, 26g Eiweiß, 28g Fett, 124g KH	833 kcal, 19g Eiweiß, 53g Fett, 70g KH
	Fruchtjoghurt ^{B,B1}	Apfelmus ²	Schokomousse ^{B,B1}	Obst	Götterspeise mit Vanillesauce ^{12,B,B1}	Fruchtquark ^{B,B1}	Mandarinenkompott ⁹
	76 kcal, 4g Eiweiß, 14g KH	107 kcal, 26g KH	83 kcal, 4g Eiweiß, 2g Fett, 11g KH	90 kcal, 2g Eiweiß, 20g KH	123 kcal, 3g Eiweiß, 5g Fett, 15g KH	103 kcal, 12g Eiweiß, 12g KH	89 kcal, 1g Eiweiß, 20g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (48) Nitritpökelsalz Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -

Telefon: 03385 / 53 42 718

Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Szegediner Gulasch ^A	Schweineschnitzel ^{A,A1}	Grüner Bohneneintopf m. Rindfleisch ^A	Hähnchenschnitzel in Käsepanade ^{A,A1,A2,A3, A4,A5,A6,B,B1,D}	Gebratene Scholle ^{A,A1,E}	Weißkohleintopf m. Schweinefl. ^{A,B,B1,I}	Schweinegulasch ^A
	Kartoffeln	Sauce ^A Petersilienkartoffeln Mischgemüse ^{B,B1}		fruchtige Tomatensauce ^A Spiralen ^A	Dillsauce ^{A,B,B1} Kartoffeln Salatmix		Prager Serviettenknödel ^{A,A1,B ,B1,D} Euromixgemüse ^{B,B1}
Leichte Vollko	368 kcal, 26g Eiweiß, 14g Fett, 34g KH	614 kcal, 31g Eiweiß, 27g Fett, 63g KH	350 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 40g KH	713 kcal, 34g Eiweiß, 24g Fett, 85g KH	564 kcal, 38g Eiweiß, 25g Fett, 42g KH	260 kcal, 15g Eiweiß, 10g Fett, 30g KH	659 kcal, 37g Eiweiß, 16g Fett, 86g KH
	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch ^{2,L}	Gedünstetes Fischilet ^E Zitronensauce ^{A,A1,B,B1}	Hähnchenschenkel Sauce ^A Kartoffeln Kaisergemüse ^{B,B1}	Gekochte Eier ^D Senfsauce ^{A,B,B1,J} Kartoffeln Rote Bete ⁵	Gehacktesstippe ^A Kartoffelpüree ^{B,B1} Fingermöhren ^{B,B1}	Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch ^{2,B,B1,I,L}	Kalbsbraten Bratensauce ^{A,A1,I} Kartoffeln Romanescogemüse ^{B, B1}
Vegetarische I	255 kcal, 20g Eiweiß, 5g Fett, 30g KH	437 kcal, 34g Eiweiß, 7g Fett, 57g KH	253 kcal, 9g Eiweiß, 4g Fett, 41g KH	395 kcal, 20g Eiweiß, 18g Fett, 39g KH	470 kcal, 28g Eiweiß, 32g Fett, 22g KH	325 kcal, 20g Eiweiß, 10g Fett, 35g KH	391 kcal, 38g Eiweiß, 7g Fett, 42g KH
	Broccoli- Nussecke ^{A,A1,A4,H,H1, H2}	Bunter Nudelaufauf ^{A,A1,B,B1} Tomatensauce ^A	Kaiserschmarrn ^{A,A1,B, B1,D} mit Vanillesauce ^{B,B1}	Chinaschnitte ^{A,A1} Reis Asiagemüse ^{A,A1,G,I,J}	Kräuterquark mit Zwiebel ^{B,B1} Petersilienkartoffeln Gurkensalat ⁸	Quarkkeulchen ^{A,A1,B,B1, 1,D} Pflaumensauce	Vegetarische Paprikaschote ^{A,A1,I,J} fruchtige Tomatensauce ^A Kartoffeln
Dessert	509 kcal, 15g Eiweiß, 19g Fett, 70g KH	851 kcal, 31g Eiweiß, 32g Fett, 99g KH	747 kcal, 23g Eiweiß, 27g Fett, 103g KH	547 kcal, 11g Eiweiß, 9g Fett, 102g KH	313 kcal, 27g Eiweiß, 4g Fett, 42g KH	789 kcal, 24g Eiweiß, 27g Fett, 112g KH	539 kcal, 11g Eiweiß, 14g Fett, 47g KH
	Pudding ^{B,B1}	Obst	Fruchtjoghurt ^{B,B1}	Apfelmus ²	Zitronenmousse ^{12,B,B1 1}	Strudelpudding ^{12,B,B1}	Birnenkompott

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoffen
 Allergene: (A) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Milch und -erzeugnisse; (B1) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln

Telefon: 03385 / 53 42 718
 Fax: 03385 / 53 42 720

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen unter Vorbehalt.