

<b>1</b>	<b>Menü I</b>	<b>Menü II</b>
<b>Montag</b>	<b>Kohlrabi Eintopf mit Fleischklößchen</b> a1,c <b>Stracciatella Quark</b> g 395 kcal	<b>Tortellini gefüllt mit Käse an Basilikum-Tomatensoße</b> a1,c,g <b>Stracciatella Quark</b> g 720 kcal P/LVK
<b>Dienstag</b>	<b>Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln</b> a,f,j,l,g <b>Birnenkompott</b> 3 825 kcal	<b>Schupfnudelpfanne an Thymian-Rahmkraut</b> a1,a2,a3,a4,c,g,i,j <b>Birnenkompott</b> 3 635 kcal P/LVK
<b>Mittwoch</b>	<b>Schweinenackensteak in Zwiebelsoße mit Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,g,i,S <b>Farmersalat</b> 1 629 kcal P	<b>Quarkkeulchen</b> a1,c,g <b>Apfelmus</b> 3 814 kcal LVK
<b>Donnerstag</b>	<b>Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j <b>Tomatensalat</b> 2,9 720 kcal	<b>gelbe Erbseneintopf mit Kassler</b> a1,i,g,S <b>Joghurt</b> g 677 kcal P/LVK
<b>Freitag</b>	<b>Hoki-Filet an Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gurkensalat</b> 2,3,a1,d,f,g,i,j,l <b>Waldmeisterpudding</b> 1,g 950 kcal LVK	<b>Kohlroulade in Kümmelsoße mit Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j <b>Waldmeisterpudding</b> 1,g 520 kcal P
<b>Samstag</b>	<b>Gemüseintopf mit Gänseklein</b> a1,a2,a3,a4,c,g,i,j <b>Erdbeerkompott</b> 1,2,3 362 kcal	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt</b> g <b>Erdbeerkompott</b> 1,2,3 504 kcal P/LVK
<b>Sonntag</b>	<b>Minihaxe mit Soße, Wirsinggemüse und Kartoffeln</b> 8,a1,g,i,j,S <b>Pudding</b> g 784 kcal	<b>Minihaxe mit Soße, Pariser Möhren und Kartoffeln</b> 8,a1,g,i,j,S <b>Pudding</b> g 788 kcal P/LVK

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 Allergene (z.B. 1,2,a1,b,...) befindet sich im Aushang Ihrer Einrichtung.