

34	Menü I	Menü II
Montag	Pichelsteiner Eintopf mit Bauchfleisch und Mischbrot 1,a1,a2,i,S	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln f,g,i,j,S
	Nusspudding g 687 kcal P/LVK	Nusspudding g 725 kcal
Dienstag	gebr. Putenschnitze in Geflügelsoße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln a1,a2,a3,a4,c,g,i,j	Grießbrei mit Zucker und Zimt a1,g
	Kirschkompott 1 580 kcal	Kirschkompott 1 567 kcal P/LVK
Mittwoch	Gemüserösti mit Quarkdipp und Kartoffelpüree 3,a1,c,g	Sülze in Remouladensoße mit Bratkartoffeln 1,a1,c,g,j
	Mandarininkompott 433 kcal P/LVK	Mandarininkompott 704 kcal
Donnerstag	Spätzle Pfanne mit Gemüse Kräutern und Soße a1,c,i,f,g	Soljanka mit Mischbrot 2,3,8,9,a1,a2,i,j,S
	Erdbeerpudding 1,g 615 kcal	Erdbeerpudding 1,g 633 kcal P/LVK
Freitag	Backfischfilet in Dillsoße mit Gemüsereis a1,d,f,g,l,j,l	mediterrane Gemüselasagne a1,c,g,i
	Speisequark g 613 kcal P	Speisequark g 482 kcal LVK
Samstag	Bratwurst mit Möhrengemüse, Kartoffeln und Soße 3,a1,a2,a3,a4,S	Nudeleintopf mit Eierstich a1,c,g,i
	Grieß-Pudding a1,g 768 kcal LVK	Grieß-Pudding a1,g 588 kcal P
Sonntag	Kasseler Braten in Bratensoße mit Sauerkraut und Klößen 2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,S	Kasseler Braten in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffeln 2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,S
	Grapefruitkompott 675 kcal	Grapefruitkompott 607 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.