

21	Menü I	Menü II
Montag	<b>Tomatensuppe "Milano" mit Schinkenstreifen, Gemüse und Nudleinlage</b> <sup>2,3,8,a,a1,c,i</sup> <b>Mischbrot</b> <b>Stracciatella Quark</b> <sub>g</sub> 605 kcal	<b>Erseneintopf mit Schweinefleisch</b> <sup>2,3,8,l,j</sup> <b>Mischbrot</b> <b>Stracciatella Quark</b> <sub>g</sub> 775 kcal <span style="float: right;">P/LVK</span>
Dienstag	<b>Serbisches Reisfleisch</b> <sup>a,a1,a3,c,f,i</sup> <b>(Hackfleisch-Reis-Pfanne)</b> <b>Birnenkompott</b> <sub>3</sub> 598 kcal	<b>Hühnerfrikassee mit Reis</b> <sup>a,a1,a3,g</sup> <b>Birnenkompott</b> <sub>3</sub> 698 kcal P/LVK
Mittwoch	<b>Schweinenackensteak in Zwiebelsoße mit Kartoffeln</b> <sup>a1,a2,a3,a4,g,i,S</sup> <b>Apfelmus</b> <sub>3</sub> 629 kcal <span style="float: right;">P</span>	<b>Reibekuchen</b> <sup>a1,c,a</sup>  <b>Apfelmus</b> <sub>3</sub> 400 kcal <span style="float: right;">LVK</span>
Donnerstag	<b>Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j</sup>  <b>Joghurt</b> <sub>g</sub> 720 kcal	<b>Eier in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln</b> <sup>a,a1,a3,c,g,j</sup> <b>Joghurt</b> <sub>g</sub> 677 kcal <span style="float: right;">P/LVK</span>
Freitag	<b>Hoki-Filet an Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gurkensalat</b> <sup>2,3,a1,d,f,g,i,j,l</sup>  <b>Karamellpudding</b> <sub>1,g</sub> 520 kcal <span style="float: right;">LVK</span>	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j</sup> <b>Vanille Sauce</b> <b>Karamellpudding</b> <sub>1,g</sub> 840 kcal <span style="float: right;">P</span>
Samstag	<b>Gemüseintopf mit Mettwurst</b> <sup>a1,a2,a3,a4,c,g,i,j</sup>  <b>Stachelbeerkompott</b> <sub>1,2,3</sub> 362 kcal	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt</b> <sub>g</sub>  <b>Stachelbeerkompott</b> <sub>1,2,3</sub> 504 kcal <span style="float: right;">P/LVK</span>
Sonntag	<b>Burgunderbraten mit Soße, Wirsinggemüse und Kartoffeln</b> <sup>8,a1,g,i,j,S</sup>  <b>Cappuccino Pudding</b> <sub>g</sub> 784 kcal	<b>Burgunderbraten mit Soße, Pariser Möhren und Kartoffeln</b> <sup>8,a1,g,i,j,S</sup>  <b>Cappuccino Pudding</b> <sub>g</sub> 788 kcal <span style="float: right;">P/LVK</span>

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. <sup>1,2,a1,b,...</sup>) befindet sich im Aushang Ihrer Einrichtung.