

| 43 | Menü I | Menü II |
|------------|--|--|
| Montag | Steckrübeneintopf mit Bauchfleisch und Mischbrot <small>a1,a2,S</small> Götterspeise <small>1,9</small> 556 kcal P/LVK | Geflügelfrikadelle in Letschosoße mit Kartoffeln <small>a1,c,f,g,i,j</small> Götterspeise <small>1,9</small> 601 kcal |
| Dienstag | Gabelspaghetti in Tomatenkäsesoße <small>a1,c,f,g,i,j,k,m</small> Buttermilchdessert <small>g</small> 546 kcal P/LVK | Leberragout mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree <small>a1,a2,a3,a4,c,g,i,j</small> Buttermilchdessert <small>g</small> 565 kcal |
| Mittwoch | Weißer-Bohnen Eintopf mit Kasseler <small>a1,a2,a3,a4,c,g,i,j,S</small> Rote Grütze mit Vanillesoße <small>g</small> 698 kcal | Blumenkohl-Käse Bratling in Frischkäsesoße mit Kartoffel-Möhren Püree <small>a1,c,g,i</small> Rote Grütze mit Vanillesoße <small>g</small> 544 kcal P/LVK |
| Donnerstag | Germknödel gefüllt mit Kirschen mit Vanillesoße <small>2,a1,a2,c,f,g,h1</small> Fruchtmus 392 kcal | gebratene Jagdwurstscheibe in Soße mit Kartoffeln und Schwarzwurzel <small>2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,j,S</small> Fruchtmus 714 kcal P/LVK |
| Freitag | Gyrosplatte mit Tomatenreis und Tzatziki <small>g,S</small> Weißkraut Salat 808 kcal | Fischragout mit Gemüsestreifen und Kartoffeln <small>a1,a2,a3,a4,c,d,f,g,i,j</small> Weißkraut Salat 415 kcal P/LVK |
| Samstag | Pilzgulasch mit Semmelknödel und Soße <small>a1,c,f,g,h2,h3,h7,i</small> Fruchtpudding <small>g</small> 704 kcal | Möhreneintopf mit Rindfleisch und Mischbrot <small>a1,a2</small> Fruchtpudding <small>g</small> 571 kcal P/LVK |
| Sonntag | Sauerbraten in Bratensoße mit Rotkohl und Klößen <small>1,3,a1,a2,a3,a4,c,i</small> Erdbeerkompott 638 kcal | Sauerbraten in Bratensoße mit kohlrabi und Kartoffeln <small>1,3,a1,a2,a3,a4,c,i</small> 580 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.