

46	Menü I	Menü II
Montag	Pichelsteiner Eintopf mit Bauchfleisch und Mischbrot 1,a1,a2,i,S	Möhrensuppe mit Kassler 2,3,8,i
	Mandelpudding g 687 kcal P/LVK	Mandelpudding g 503 kcal
Dienstag	gebr. Putenschnitzel in Geflügelsoße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln a1,a2,a3,a4,c,g,i,j	Grießbrei mit Zucker und Zimt a1,g
	Apfelmus 580 kcal	Apfelmus 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	Bratwurst mit Erbsen und Möhren an Kartoffelpüree 3,a1,a2,a3,a4,S	Schweinegeschnetzeltes mit Nudeln f,g,i,j,S
	Vanillepudding 1,g 691 kcal	Vanillepudding 1,g 633 kcal P/LVK
Freitag	Backfischfilet in Dillsoße mit Gemüserais a1,d,f,g,l,j,l	Kartoffel-Gemüse Auflauf 2,9
	Speisequark g 713 kcal P	Speisequark g 582 kcal LVK
Samstag	Soljanka mit Mischbrot 2,3,8,9,a1,a2,i,j,S	Nudeleintopf mit Eierstich a1,c,g,i
	Grieß-Pudding a1,g 631 kcal LVK	Grieß-Pudding a1,g 588 kcal P
Sonntag	Kassler Braten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,S	Kassler Braten in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffeln 2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,S
	Erdbeerkompott 654 kcal	Erdbeerkompott 630 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.