

45	Menü I	Menü II
Montag	<b>Kohlrabi Eintopf mit Fleischklößchen</b> a1,c	<b>Tortellini mit Basilikum-Tomatensoße</b> a1,c,g
	<b>Fruchtquark Aprikose</b> g 794 kcal	<b>Fruchtquark Aprikose</b> g 720 kcal P/LVK
Dienstag	<b>Schupfnudelpfanne mit Thymian Rotkraut</b> a,f,j,l,g	<b>Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,c,g,i,j
	<b>Birnenkompott</b> 3 512 kcal P/LVK	<b>Birnenkompott</b> 3 825 kcal
Mittwoch	<b>Schweinenackensteak in Zwiebelsoße mit Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,g,i,S	<b>Quarkkeulchen</b> a1,c,g
	<b>Farmersalat</b> 1 629 kcal P	<b>Apfelmus</b> 3 814 kcal LVK
Donnerstag	<b>Geflügel Klopse in Petersiliensoße mit Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j	<b>gelbe Erbseneintopf mit Kassler</b> a1,i,g,S
	<b>Tomatensalat</b> 2,9 607 kcal P/LVK	<b>Joghurt</b> g 677 kcal
Freitag	<b>Hoki-Filet in Senfsoße mit Kartoffelpüree und Gurkensalat</b> 2,3,a1,d,f,g,i,j,l	<b>Kohlroulade in Kümmelsoße mit Kartoffeln</b> a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j
	<b>Waldmeisterpudding</b> 1,g 950 kcal LVK	<b>Waldmeisterpudding</b> 1,g 520 kcal P
Samstag	<b>Porree Eintopf</b> a1,a2,a3,a4,c,g,i,j	<b>Milchreis mit Zucker und Zimt</b> g
	<b>Fruchtmus</b> 1,2,3 362 kcal	<b>Fruchtmus</b> 1,2,3 504 kcal P/LVK
Sonntag	<b>Minihaxe mit Soße, Wirsinggemüse und Kartoffeln</b> 8,a1,g,i,j,S	<b>Minihaxe mit Soße, Pariser Möhren und Kartoffeln</b> 8,a1,g,i,j,S
	<b>Pudding</b> g 784 kcal	<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.