

39	Menü I	Menü II
Montag	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch 1,2,8,a1,a2,a3,a4,c,g,i,j,S Vanillequark g 584 kcal	Currywurst in Currysoße mit Kartoffelpüree 2,3,8,g,i,S Vanillequark g 833 kcal
Dienstag	Gnocchi Pfanne in Spinatkäsesoße a1,a2,a3,a4,c,g,i Apfelmus 3 701 kcal	gefüllte Eierkuchen a1,c,g Apfelmus 3 355 kcal
Mittwoch	Spirelli in fruchtiger Tomatensoße mit Reibekäse a1,c,f,g,l,j,k,m Birnenkompott 522 kcal	gebratener Leberkäse in Bratensoße mit Kartoffeln und Bayrisch Kraut 2,3,8,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j Birnenkompott 577 kcal
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Möhren-Möhren-Rahm-Gemüse und Kartoffeln a1,a2,a3,a4,c,g,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8,i Schoko Pudding g 516 kcal	Eier Omelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln c,g Schoko Pudding g 555 kcal
Freitag	gebratenes Fischfilet in Gemüsesoße mit Kartoffelpüree und Salat a1,a2,a3,a4,c,d,g,i,j Erdbeerjoghurt g 399 kcal	spanischer Eintopf s Erdbeerjoghurt g 637 kcal
Samstag	Grießbrei mit Zucker und Zimt a1,g Apfelmus 3 708 kcal	Blumenkohleintopf mit Rindfleisch und Mischbrot a1,a2,a3,a4,c,g,i,j Apfelmus 3 684 kcal
Sonntag	gefüllter Schweinebraten in Bratensoße mit Klößen und Sauerkraut a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j,S Fruchtcocktail 1 508 kcal	gefüllter Schweinebraten in Bratensoße mit Kartoffeln und Sommergemüse a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j,S Fruchtcocktail 1 452 kcal

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.