

41	Menü I	Menü II
Montag	Gemüseintopf mit Eierstich und Mischbrot 1,a1,a2,c,g,i,S	Mexikanische Hackfleischpfanne vom Schwein mit Reis S
	Erdbeerpudding 1,2,g 495 kcal P/LVK	Erdbeerpudding 1,2,g 597 kcal
Dienstag	Pastinaken-Steckrüben-Rösti in Kräutersoße mit Kartoffelpüree a1,a2,c,f,g,h1,h2,h3,h4,h5, h6,h7,h8,i,j,k	Hörnchennudeln in Tomatensoße mit Weißkohl-Rohkost 3,5,a1,c,f,g,i,j,k,l,m
	Joghurt g 439 kcal	Joghurt g 833 kcal P/LVK
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit Reis g	Kartoffeltaschen Frischkäsesoße g
	Sellerie-Apfel-Salat 3,i 581 kcal P/LVK	Sellerie-Apfel-Salat 3,i 731 kcal P
Donnerstag	Milchreis mit Zucker und Zimt g	Linseneintopf mit Wurstscheiben 3,4,j,S
	Fruchtmus 3 543 kcal LVK	Fruchtmus 3 594 kcal P
Freitag	Fischfrikadelle in Remouladensoße mit Kartoffelsalat 1,2,3,a1,c,d,g,j	Eierragout mit Gemüse und Salzkartoffeln a1,a2,a3,a4,c,g,i,j
	Obstsalat 833 kcal	Obstsalat 477 kcal P/LVK
Samstag	Rinderhacksteak mit Reis und Ratatouille 1a,c,f,g,i,j	Graupeneintopf mit Schweinefleisch und Mischbrot a1,a2,a3,a4,c,g,i,j
	Sahnepudding g 859 kcal	Sahnepudding g 758 kcal P/LVK
Sonntag	Puten- Spießbraten mit Soße, Klößen und Balkangemüse a1	Puten- Spießbraten mit Soße, Kartoffeln und Mischgemüse a1
	Rhabarberkompott mit Vanillesoße g 958 kcal	Rhabarberkompott mit Vanillesoße g 809 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.