

Wochentag	Menü 1 Vollkost	Menü 2 (= ohne Schweinefleisch), Vollkost, GEB und für Wöchnerinnen empfohlen Vollkost	Menü 3 Vollkost (vegetarisch=nur das Menü)	Menü Diabetiker und Reduktion
So		Gebratene Hähnchenbrust 4 Sauce 15,23,21 Kaisergemüse 23 Salzkartoffeln 407 kcal	Champignon-Blätterteigtasche 15,17,21,23,25 Kartoffeln, Tomatensauce 4,3,15,21,22,23 Blattsalat 24 661 kcal	Gebratene Hähnchenbrust 4 Sauce 15,23,21 Kaisergemüse 23 Salzkartoffeln 407 kcal
		Fruchtjoghurt 21	Fruchtjoghurt 21	Fruchtjoghurt 21
Mo	Gemüsecremesuppe 15,21,23 Schaschlikspieß Paprikasauce 15,21,23 Reis, Karotten-Selleriesalat 23,24,26,3 593 kcal	Gemüsecremesuppe 15,21,23 Putenschinkennudeln 2,3,15,21,23 Tomatensauce 4,3,15,21,22,23 Karotten-Selleriesalat 23,24,26,3 621 kcal	Gemüsecremesuppe 15,21,23 Asiatische Knusperschnitte 15 Currysauce 15,21,23, Reis Karotten-Selleriesalat 3,24,26 534 kcal	Gemüsecremesuppe 15,21,23 Putenschinkennudeln 2,3,15,21,23 Tomatensauce 4,3,15,21,22,23 Karotten-Sellerie 23,24,26,3 557 kcal
	Kompott	Kompott	Kompott	Kompott
Di	Kraftbrühe 23 Cordon Bleu 1, 2,3,15,21 Erbsen-Karottengemüse 3,8,21,23 Kartoffelpüree 3,21,7,8 882 kcal	Kraftbrühe 23 Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ 15,23,24 Spätzle 15,17 Blattsalat 644 kcal	Kraftbrühe 23 Linseneintopf 15,17,23,26,mit Kartoffeln 418 kcal	Kraftbrühe 23 Putengeschnetzeltes „Jäger Art“ 15,23,24 Spätzle 15,17 Blattsalat 560 kcal
	Pudding 7,21	Pudding 7,21	Pudding 7,21	Pudding 7,21,11
Mi	Tomatensuppe 15,23 Gyros 23,24, Zwiebeln Reis Tsatsiki 21, Krautsalat 21,23 442 kcal	Tomatensuppe 15,23 Eieromlett 15,17,19,20,21 Spinat 15,21,23 Kartoffeln 502 kcal	Tomatensuppe 15,23 Blumenkohlbratling 15,17,21 Käsesauce 8,15,21,23 Kartoffeln, Krautsalat 21,23 733 kcal	Tomatensuppe 15,23 Eieromlett 15,17,19,20,21 Spinat 15,21,23 Kartoffeln 502 kcal
	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
Do	Leberspätzlesuppe 15,17,23 Erbseneintopf 15,23 Rindswurst 2,3 Graubrot 15 955 kcal	Leberspätzlesuppe 15,17,23 Kalbfleischfrikadelle 15,17,21,24 Sauce 15,17,21, Broccoligemüse Kartoffeln 599 kcal	Leberspätzlesuppe 15,17,23 Grünkohlbratling Ratatouille 15,23, Kartoffeln 768 kcal	Leberspätzlesuppe 15,17,23 Kalbfleischfrikadelle 15,17,21,24 Sauce 15,17,21, Broccoligemüse Kartoffeln 599 kcal
	Griechischer Joghurt mit Fruchtピューree 21	Griechischer Joghurt mit Fruchtピューree 21	Griechischer Joghurt mit Fruchtピューree 21	Joghurt 21
Fr	Broccolisuppe 15,21,23 Paniertes Fischfilet 15,18,17 Remoulade 1, 2, 4, 11, 17, 24 Salzkartoffeln Wachsbrechbohnsensalat 24,26,3 930 kcal	Broccolisuppe 15,21,23 Hähnchenspieß Pilzrahmsauce 15,21,23 Reis, Wachsbrechbohnsensalat 24,26 548 kcal	Broccolisuppe 15,21,23 Gnocchis 15 Pilzrahmsauce 15,21,23 Wachsbrechbohnsensalat 24,26 551 kcal	Broccolisuppe 15,21,23 Hähnchenspieß Pilzrahmsauce 15,21,23 Reis, Wachsbrechbohnsensalat 24,26 548 kcal
	Fruchtquark 21	Fruchtquark 21	Fruchtquark 21	Fruchtquark 21
Sa		Gemüseeeintopf 23 mit Kartoffeln Geflügelwienerte 548 kcal	Schupfnudeln 15,17 Apfelmus 838 kcal	Gemüseeeintopf 23mit Kartoffeln Geflügelwienerte 525 kcal
		Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst

Zusatzstoffe: 1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff(en) 3.mit Antioxidationsmitteln 4.mit Geschmacksverstärkern 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.mit Phosphat 8.mit Milcheiweiß 9.koffeinhaltig 10.chininhaltig 11.mit Süßungsmitteln 12.enthält eine Phenylalaninquelle 13.gewachst 14.mit Taurin

Allergene: 15. gluten 16.Krebs 17. Ei 18.Fisch- u. Fischerzeugnisse 19.Nüsse 20. Soja 21. Milch- u. Milcherzeugnisse 22. Schalen 23. Sellerie 24. Senf 25. Sesam 26. Sulfit 27. Lupine. 28. Weicht.