

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		Rinderhacksteak 3,4,7,15,17,21,23,24,27 Sauce 15,21,23 Sauce 15,21,23 Püree 3,7,8,21 Karottengemüse 23 521 kcal	Vegetarisches Gemüseschnitzel 15 Tomatensauce 4,15,23,3,21,22 Kartoffeln 469 kcal	Rinderhacksteak 3,4,7,15,17,21,23,24,27 Sauce 15,21,23 Püree 3,7,8,21 Karottengemüse23 521 kcal
		Fruchtjoghurt 21	Fruchtjoghurt 21	Fruchtjoghurt 21
Mo	Karottensuppe 15,21,23 Schnitzel „ Wiener Art“ 15,17 Zitrone Hausgemachter Kartoffelsalat 1, 2,3,11,17,21,24,26 871 kcal	Karottensuppe 15,21,23 Broccoli-Pilz-Spätzle Pfanne 2,3, 15 Hartkäse 21 611 kcal	Karottensuppe 15,21,23 Apfelstrudel 15,21 Vanillesauce 1,21 628 kcal	Karottensuppe 15,21,23 Broccoli-Pilz-Spätzle Pfanne 15 Salat 3,24,26 529 kcal
	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21,11
Di	Markklößchensuppe 15,23 Hirtenrolle 8,15,17,20,21 Djuvcreis 4,20,21,23,26 Dip 1,3,7,17,21,26 Krautsalat 3,24,26 Kompott 11 817 kcal	Markklößchensuppe 15,23 Kesselgoulasch 4 mit Nudeln 2,3,15 Krautsalat 3,24,26 649 kcal Kompott 11	Markklößchensuppe 15,23 Falafel mit 20,21,23,24 Sauerrahmdip 1,3,7,17,21,26 Bulgursalat 725 kcal Kompott 11	Markklößchensuppe 15,23 Kesselgoulasch 4 mit Nudeln 2,3,15 Blattsalat 23 571 kcal Kompott 11
Mi	Grießsuppe 15,21,23 Gefüllte Zucchini auf Linsengemüse2,15,20 Schwedensalat 11 612 kcal	Grießsuppe 15,21,23 Hähnchenschenkel, Sauce 15,17,21,23 Püree 21 Schwedensalat 11 568 kcal	Grießsuppe 15,21,23 Kräuterquark mit 1,3,7,17,21,26 Kartoffeln 460 kcal	Grießsuppe 15,21,23 Hähnchenschenkel, Sauce 15,17,21,23 Püree 21 Blattsalat 23 532 kcal
	Reisspeise7,8,21	Reisspeise7,8,21	Reisspeise7,8,21	Reisspeise7,8,21
Do	Eierflockensuppe 17,23 Warmer Ofenleberkäse2,3,7 Nudelsalat15,17,23,24 Senf 24 881 kcal	Eierflockensuppe 17,23 Kalbfleischbällchen Italienische Art 15,17,21,24 Tomatensauce 4,15,23,3,21,22 Nudeln 15,Wachsbrochbohnsalat 3,24,26 855 kcal	Eierflockensuppe 17,23 Gratinierter Broccoli - Kartoffelauflauf 8,15,21 461 kcal	Eierflockensuppe 17,23 Kalbfleischbällchen Italienische Art 15,17,21,24 Tomatensauce 4,15,23,3,21,22 Nudeln 15, Salat 3,24,26 536 kcal
	Quarkspeise 21	Quarkspeise 21	Quarkspeise 21	Quarkspeise 21
Fr	Kräutercremesuppe 15,21,23 Bratwurstschnecke 7, Senf 24 Sauerkraut 11,21 Kartoffelbrei 3,7,8,21 651 kcal	Kräutercremesuppe 15,21,23 Fischroulade mit Blattspinat 15,18 Kräutersauce 8,15,18,21 Reis 448 kcal	Kräutercremesuppe 15,21,23 Käsespätzle2,3,15,21, Röstzwiebeln Salat 3,24,26 643 kcal	Kräutercremesuppe 15,21,23 Fischroulade mit Blattspinat 15,18 Sauce 8,15,18,21 Reis, Blattsalat 521 kcal
	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21	pudding 7,8,21,11
Sa		Nudeln 2,3,15 Hackfleischsauce 14,15,23, Hartkäse 21 Karottensalat 3,24,26 838 kcal Frisches Obst	Gratinierter Marktgemüse7,8,21 Kartoffeln 592 kcal Frisches Obst	Nudeln 2,3,15 Hackfleischsauce 14,15,23 Karottensalat 3,24,26 604 kcal 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.