

| Wochentag | Menü 1<br>Vollkost   | Menü 2<br>(= ohne Schweinefleisch), Vollkost, GEB und für<br>Wöchnerinnen empfohlen Vollkost  | Menü 3<br>Vollkost (vegetarisch=nur das Menü )  | Menü<br>Diabetiker und Reduktion  |
|-----------|--|---|---|---|
| <b>So</b> |  | Rindergoulasch 4,15,23<br>Nudeln 2,3,15<br>Schwedensalat 3, 24,26,<br>597 kcal<br><br>Frisches Obst   | Gemüsestrudel 15,17,23,8,<br>Tomatensauce 4,15,23,3,21,22<br>Kartoffeln<br>575 kcal<br><br>Frisches Obst  | Kesselgoulasch 4,15,23<br>Nudeln 2,3,15<br>Salat 3,24,26<br>519 kcal<br><br>Frisches Obst   |
| <b>Mo</b> | Tomatencremesuppe 15,21,23<br><br>Schweinerückensteak Madagaskar<br>Pfeffersauce 15,23<br>Spätzle 15, Krautsalat 3,24,26<br>776 kcal<br><br>Kompott                            | Tomatencremesuppe 15,21,23<br><br>Hähnchenbrust<br>Püree 21, Sauce 4,15,23<br>Karottengemüse<br>438 kcal<br><br>Kompott   | Tomatencremesuppe 15,21,23<br><br>Gef. Polenta Tasche mit Spinat 15,17,20,21,23,24<br>Tomatensauce 3,4,15,21,22,23<br>Krautsalat 3,24,26<br>544 kcal<br><br>Kompott | Tomatencremesuppe 15,21,23<br><br>Hähnchenbrust<br>Püree 21, Sauce 4,15,23<br>Karottengemüse<br>438 kcal<br><br>Kompott   |
| <b>Di</b> | Kraftbrühe mit Einlage 23<br><br>Gebackenes Schollenfilet 15,18<br>Kartoffeln, Wachsbrechbohnsalat 3,24,26<br>Remouladensauce1,2,4,11,17,24<br>854 kcal<br><br>Quarkspeise7,21 | Kraftbrühe mit Einlage 23<br><br>Rindfleischbällchen 15, 17,20,21,23,25<br>Currysauce8,15,23<br>Basmatireis<br>615 kcal<br><br>Quarkspeise7,21  | Kraftbrühe mit Einlage 23<br><br>Spinat-Kartoffel-Rösti 15,17,20,21,22,23,24<br>Marktgemüse 23<br>659 kcal<br><br>Quarkspeise7,21                                   | Kraftbrühe mit Einlage 23<br><br>Rindfleischbällchen 15, 17,20,21,23,25<br>Currysauce8,15,23<br>Basmatireis, Wachsbrechbohnsalat 3,24,26<br>615 kcal<br><br>Quarkspeise7,21 |
| <b>Mi</b> | Hühnersuppe mit Reis 23<br><br>Vegetarische Paprikaschote 15,17,20,21,23,24<br>Reis, Tomatensauce 3,4,315,21,22,23<br>Blattsalat 3,24,26<br>459 kcal<br><br>Pudding 7,21       | Hühnersuppe mit Reis 23<br><br>Rinderbraten4,23<br>Sauce 4, 15,23<br>Knödel 2,3,15, Rotkraut<br>GEB: Püree, Blattsalat<br>533 kcal<br><br>Pudding 7,21                                  | Hühnersuppe mit Reis 23<br><br>Pfannkuchen 15,17,21<br>Sauerkirschen<br>683 kcal<br><br>Pudding 7,21  | Hühnersuppe mit Reis 23<br><br>Rinderbraten4,23<br>Knödel 2,3,15, Sauce15,23<br>Rotkraut<br>451 kcal<br><br>Pudding 7,21  |
| <b>Do</b> | Blumenkohlsuppe 15,21,23<br><br>Bratwurst 7<br>Kartoffelgemüse 3,15,21,23<br>Senf24, Gewürzgurke 11,24<br>774 kcal<br><br>Reisspeise 7,21                                      | Blumenkohlsuppe 15,21,23<br><br>Spaghetti 15<br>Bolognese 15 Hartkäse 21<br>Blattsalat<br>785 kcal<br><br>Reisspeise 7,21   | Blumenkohlsuppe 15,21,23<br><br>Reisknuspersticks 17,20,21,23,24<br>Couscoussalat 15, 20,23<br>Dip 21,23<br>741 kcal<br><br>Reisspeise 7,21                         | Blumenkohlsuppe 15,21,23<br><br>Spaghetti 15<br>Bolognese 15 Hartkäse 21<br>Blattsalat<br>551 kcal<br><br>Reisspeise 7,21   |
| <b>Fr</b> | Kartoffelsuppe 15,21,23<br><br>Kassler 2,3,7,23,24 Zwiebelsauce15,23,26<br>Püree 3,7,8,21<br>Sauerkraut 11,21<br>697 kcal<br><br>Griechischer Joghurt mit Frucht-püree 21      | Kartoffelsuppe 15,21,23<br><br>Gedämpfte Fischrolade 18,21<br>Dillsauce 8,15,18,21<br>Salzkartoffeln<br>630 kcal<br><br>Gurkensalat 24,26,3<br>Griechischer Joghurt mit Frucht-püree 21 | Kartoffelsuppe 15,21,23<br><br>Salatteller 3,24,26<br>Kartoffeltaschen8,21<br>607 kcal<br><br>Griechischer Joghurt mit Frucht-püree 21                              | Kartoffelsuppe 15,21,23<br><br>Gedämpfte Fischrolade 18,21<br>Dillsauce 8,15,18,21<br>Salzkartoffeln<br>630 kcal<br><br>Salat 3,24,26,<br>Joghurt7,21                       |
| <b>Sa</b> |  | Gemüseintopf mit Kartoffeln und<br>Geflügelwürstchen<br>525 kcal<br><br>Frisches Obst   | Käsetortellini 8,15,17,20,21,23,24<br>Sahnesauce8,15,21<br>Gurkensalat 3,24,26<br>536 kcal<br><br>Frisches Obst   | Gemüseintopf mit Kartoffeln,<br>Geflügelwürstchen<br>525 kcal<br><br>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.