

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 424 kcal	Rinderhacksteak 3,4,7,15,17,21,23,24,27 Sauce 15,21,23 Sauce 15,21,23 Püree 3,7,8,21 Karottengemüse23 521 kcal
Mo	Karottensuppe 15,21,23 Schnitzel „ Wiener Art“ 15,17 Zitrone Hausgemachter Kartoffelsalat 1, 2,3,11,17,21,24,26 752 kcal Pudding 7,8,21	Fruchtojoghurt 21 Karottensuppe 15,21,23 Broccoli-Spätzle Pfanne 2,3, 15 569 kcal Pudding 7,8,21	Fruchtojoghurt 21 Karottensuppe 15,21,23 Apfelstrudel 15,21 Vanillesauce 1,21 628 kcal Pudding 7,8,21	Fruchtojoghurt 21 Karottensuppe 15,21,23 Broccoli-Spätzle Pfanne 15 461 kcal Pudding 7,8,21,11
Di	Markklößchensuppe 15,23 Hirtenrolle 8,15,17,20,21 Djuvecreis 4,20,21,23,26 Kräuterdipp 1,3,7,17,21,26 590 kcal Krautsalat 3,24,26 Reisspeise7,8,21	Markklößchensuppe 15,23 Kesselgoulasch 4 mit Nudeln 2,3,15 Salat 3,24,26 806 kcal Reisspeise 7,8,21	Markklößchensuppe 15,23 Falafel mit 20,21,23,24 Sauerrahmdip 1,3,7,17,21,26 Bulgursalat 725 kcal Reisspeise7,8,21	Markklößchensuppe 15,23 Kesselgoulasch 4 mit Nudeln 2,3,15 Salat 3,24,26 557 kcal Reisspeise7,8,11,21
Mi	Grießsuppe 15,21,23 Gefüllte Zucchini auf Linsengemüse2,15,20 502 kcal Kompott11	Grießsuppe 15,21,23 Hähnchenschenkel, Sauce 15,17,21,23 Reis Karottensalat 11 542 kcal Kompott11	Grießsuppe 15,21,23 Kräuterquark mit 1,3,7,17,21,26 Kartoffeln 460 kcal Kompott11	Grießsuppe 15,21,23 Hähnchenschenkel, Sauce 15,17,21,23 Reis Karottensalat 11 498 kcal Kompott 11
Do	Eierflockensuppe 17,23 Warmer Ofenleberkäse2,3,7 Nudelsalat15,17,23,24 871 kcal Quarkspeise 21	Eierflockensuppe 17,23 Kalbfleischbällchen Italienische Art 15,17,21,24 Tomatensauce 4,15,23,3,21,22 Nudeln 15, Salat 3,24,26 855 kcal Quarkspeise 21	Eierflockensuppe 17,23 Gratinierter Broccoli - Kartoffelaufauf 8,15,21 461 kcal Quarkspeise 21	Eierflockensuppe 17,23 Kalbfleischbällchen Italienische Art 15,17,21,24 Tomatensauce 4,15,23,3,21,22 Nudeln 15, Salat 3,24,26 777 kcal Quarkspeise 21
Fr	Kräutercremesuppe 15,21,23 Nürnberger Roastbratwürstchen7 Sauerkraut 11,21 Kartoffelbrei 3,7,8,21 638 kcal Pudding 7,8,21	Kräutercremesuppe 15,21,23 Fischroulade mit Blattspinat 15,18 Kräutersauce 8,15,18,21 Reis 436 kcal Pudding 7,8,21	Kräutercremesuppe 15,21,23 Käsespätzle2,3,15,21 Salat 3,24,26 643 kcal Pudding 7,8,21	Kräutercremesuppe 15,21,23 Fischroulade mit Blattspinat 15,18 Sauce 8,15,18,21 Reis 392 kcal Pudding 7,8,21,11
Sa		Nudeln 2,3,15 Hackfleischsauce 14,15,23 Salat 3,24,26 793 kcal Frisches Obst	Gratinierter Marktgemüse7,8,21 Kartoffeln 592 kcal Frisches Obst	Nudeln 2,3,15 Hackfleischsauce 14,15,23 Salat 3,24,26 570 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. Sulfid 27. Lupine. 28. Weicht.