

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