























	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
1			
<b>Montag</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce (3,7,I) und Erbsengemüse (I) dazu Kartoffelpüree (G,L)  Kirschjoghurt (2,G)	Gefüllte Paprikaschote (Aa,C,I,J) mit Kräutersauce (1, Aa,G,I) und Couscous (Aa) dazu ein frischer Salat  Kirschjoghurt (2,G)	Kartoffel-Gemüseauflauf (C,G,I) mit Hühnerfleisch und Kräutersauce (Aa,G,I)  Kirschjoghurt (2,G)
	2099 kJ Z 25,6g 499 kcal EW 41,4 F 10g S 4,5g ges. FS 4,1g KH 60,7g	2660 kJ Z 23g 631 kcal EW 28g F 22,6g S 3,8g ges. FS 6g KH 76,7g	2099 kJ Z 25,6g 499 kcal EW 41,4 F 10g S 4,5g ges. FS 4,1g KH 60,7g
<b>Dienstag</b>	Paniertes Schweineschnitzel (Aa,C) mit Paprikasauce(3,Aa,F,G,I) dazu Butterkartoffeln (3,5,G) und ein frischer Salat  Frisches Obst	Bulgurpfanne mit Hirtenkäse (7,Aa,G), dazu Kräuterdipp (G) und einen frischen Salat  Frisches Obst	Putenfrikadelle (Aa) mit Geflügelbratensauce (Aa,G,I), dazu Kartoffeln und Wachsbohnen (I)  Frisches Obst
	2307 kJ Z 20g 551 kcal EW 22g F 0g S 3g ges. FS 5g KH 69g	2258 kJ Z 29g 540 kcal EW 21g F 22g S 3g ges. FS 9g KH 652g	2719 kJ Z 72g 648 kcal EW 15,2g F 23g S 0,5g ges. FS 14g KH 94g
<b>Mittwoch</b>	Fischragout Toskana (3,7,A,D,F,I) dazu Butterreis (G) und Salat  Vanillepudding (1,Aa,G)	Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse (3,Aa,C) und Kräuterrahmsauce (1,Aa,G,I) dazu ein frischer Salat  Vanillepudding (1,Aa,G)	Putenragout (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I)  Vanillepudding (1,Aa,G)
	2501 kJ Z 23g 597 kcal EW 34g F 16g S 6g ges. FS 6g KH 77g	2664 kJ Z 24g 634 kcal EW 20g F 27g S 9g ges. FS 9g KH 77g	2312 kJ Z 22g 552 kcal EW 29g F 19g S 8,4g ges. FS 7,5g KH 64g
<b>Donnerstag</b>	Spaghetti (Aa) Bolognese (7,Aa,I) mit Reibekäse (G) dazu ein frischer Salat   Mandarinenkompott	Vegetarischer Karotteneintopf (2,3,5,Aa,F,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad)  Mandarinenkompott	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce (Aa,G,I), dazu Reis und Brokkoli  Mandarinenkompott
	3405 kJ Z 26g 815 kcal EW 35g F 35g S 11,4g ges. FS 12g KH 88g	1531 kJ Z 30g 365 kcal EW 10g F 2g S 6g ges. FS 0,3g KH 75g	2028 kJ Z 10g 481 kcal EW 20,2g F 2,6g S 6g ges. FS 0,8g KH 88g
<b>Freitag</b>	Gedünstetes Pangasiusfilet Provinzialische Art (D,G,J) mit Zitronensauce (1,C,J) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Brokkoli  Mascarponecreme mit Früchten (G)	Vegetarische Gemüse-Maultaschen(Aa,C,I) mit Spinat-Käse-Sauce (,3,2, Aa,C,F,G,I) und Sommergemüse (3Aa,F,I)  Mascarponecreme mit Früchten (G)	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,I) mit Zitronensauce (1,3,Aa,G,I,L) dazu Brokkoli und Dillkartoffeln (3,5,G,L)  Mascarponecreme mit Früchten (G)
	2434 kJ Z 23g 581 kcal EW 26g F 22g S 2g ges. FS 5g KH 67g	2629 kJ Z 26g 628 kcal EW 21g F 29g S 5g ges. FS 11g KH 67g	3186 kJ Z 20g 755 kcal EW 43g F 35g S 2,7g ges. FS 16,7g KH 66g
<b>Samstag</b>	Perlgraupeneintopf (2,3,5,Aa,Ac,F,I,L) mit Rindfleisch dazu ein Vollkornbrötchen (Aa)  Bananenschmand (G)	Mexikanische Reispfanne ( Aa,I,K) dazu Bohnensalat (8)  Bananenschmand (G)	Steckrübeneintopf (I,L) mit Rindfleisch  Bananenschmand (G)
	2038 kJ Z 21g 487 kcal EW 29g F 9g S 6g ges. FS 4g KH 72g	2598 kJ Z 30g 622 kcal EW 21g F 17g S 4g ges. FS 5g KH 93g	1821 kJ Z 0,1g 435 kcal EW 29g F 9,2 g S 10,4g ges. FS 3,1g KH 58g
<b>Sonntag</b>	Schweinerollbraten an Paprika-Speck-Sauce (1,3,Aa,F,G,L) dazu Butterspätzle (Aa,C) und Karottensalat (8)  Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	Spinatauflauf Florentin (Aa,C,G,I) mit Tomatensauce (3,7,Aa,F,I) dazu ein frischer Salat  Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	Hähnchenbrust in Rahmsauce (Aa,G,I) mit Zucchini Gemüse (I) und Kartoffeln  Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)
	3052 kJ Z 30g 728 kcal EW 38g F 39g S 2g ges. FS 16g KH 63g	2193 kJ Z 39g 523 kcal EW 20g F 18g S 3g ges. FS 8g KH 68g	2519 kJ Z 34g 600 kcal EW 15 g F 20 g S 4,2g ges. FS 7,1g KH 89g

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig, 16=mit kakaohaltiger Fettglasur, 17=mit Persipan. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.