

1	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
Montag	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce (3,7,I) und Erbsengemüse (I) dazu Kartoffelpüree (G,L) 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	Gefüllte Paprikaschote (Aa,C,I,J) mit Kräutersauce (1, Aa,G,I) und Couscous (Aa) dazu ein frischer Salat Kirschjoghurt (2,G) 2660 kJ Z 23g 631 kcal EW 28g F 22,6g S 3,8g ges. FS 6g KH 76,7g	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
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) mit Champignonsauce (1,Aa,G,I) dazu Röstkartoffeln (3,5) und ein frischer Salat Frisches Obst 3433 kJ Z 20g 819 kcal EW 25g F 45g S 4g ges. FS 7g KH 75g	Grießbrei (Aa,G) mit Pflaumenkompott (7) Frisches Obst 2719 kJ Z 72g 648 kcal EW 15,2g F 23g S 0,5g ges. FS 14g KH 94g	Putenfrikadelle (Aa) mit Geflügelbratensauce (Aa,G,I), dazu Kartoffeln und Wachsbohnen (I) Frisches Obst 2719 kJ Z 72g 648 kcal EW 15,2g F 23g S 0,5g ges. FS 14g KH 94g
Mittwoch	Fischragout Toskana Art (Aa,D,G) mit Blattspinat in Rahm (G) dazu Butterreis (G) Vanillepudding (1,Aa,G) 1867 kJ Z 20g 446 kcal EW 31g F 9g S 7g ges. FS 3g KH 59g	Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse (3,Aa,C) und Kräuterrahmsauce (1,Aa,G,I) dazu ein frischer Salat Vanillepudding (1,Aa,G) 2664 kJ Z 24g 634 kcal EW 20g F 27g S 9g ges. FS 9g KH 77g	Putenragout (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Vanillepudding (1,Aa,G) 2312 kJ Z 22g 552 kcal EW 29g F 19g S 8,4g ges. FS 7,5g KH 64g
Donnerstag	Spaghetti (Aa) Bolognese (7,Aa,I) mit Reibekäse (G) dazu ein frischer Salat Mandarinenkompott 3405 kJ Z 26g 815 kcal EW 35g F 35g S 11,4g ges. FS 12g KH 88g	Vegetarischer Linseneintopf (2,3,5,I,L) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Mandarinenkompott 2028 kJ Z 10g 481 kcal EW 20,2g F 2,6g S 6g ges. FS 0,8g KH 88g	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce (Aa,G,I), dazu Reis und Brokkoli Mandarinenkompott 2028 kJ Z 10g 481 kcal EW 20,2g F 2,6g S 6g ges. FS 0,8g KH 88g
Freitag	Gedünstetes Pangasiusfilet Provinzialische Art (D,G,J) mit Zitronensauce (1,C,J) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Brokkoli Mascarponecreme mit Früchten (G) 2434 kJ Z 23g 581 kcal EW 26g F 22g S 2g ges. FS 5g KH 67g	Vegetarische Gemüse-Maultaschen (Aa,C,G,I,J) mit Spinat-Käse-Sauce (1,2, Aa,C,G,I) und Sommergemüse (1,I) Mascarponecreme mit Früchten (G) 3941 kJ Z 28g 937 kcal EW 36g F 35,3g S 7g ges. FS 17,6g KH 117g	Paprika-Schweinegulasch (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Mascarponecreme mit Früchten (G) 3186 kJ Z 20g 755 kcal EW 43g F 35g S 2,7g ges. FS 16,7g KH 66g
Samstag	Wirsingeintopf (2,3,5,I,L) mit Kasselerwürfeln (2) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Bananenschmand (G) 1821 kJ Z 0,1g 435 kcal EW 29g F 9,2g S 10,4g ges. FS 3,1g KH 58g	Mexikanische Reispfanne (Aa,I,K) dazu Bohnensalat (8) Bananenschmand (G) 2598 kJ Z 30g 622 kcal EW 21g F 17g S 4g ges. FS 5g KH 93g	Steckerübeintopf (I,L) mit Rindfleisch Bananenschmand (G) 1821 kJ Z 0,1g 435 kcal EW 29g F 9,2 g S 10,4g ges. FS 3,1g KH 58g
Sonntag	Rindergeschnetzeltes mit Champignons (2,3,5,7,G,L) dazu Butterspätzle (Aa,C) und Karottengemüse (I) Cappuccinopudding (8,9,G,Hb) 2848 kJ Z 26g 680 kcal EW 38g F 30g S 8,5g ges. FS 10,6g KH 63g	Spinatauflauf Florentin mit Tomatensauce (7,I) dazu ein frischer Salat Cappuccinopudding (8,9,G,Hb) 2519 kJ Z 34g 600 kcal EW 15g F 20g S 4,2g ges. FS 7,1g KH 89g	Hähnchenbrust in Rahmsauce (Aa,G,I) mit Zucchini Gemüse (I) und Kartoffeln Cappuccinopudding (8,9,G,Hb) 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.