

1

	Vollkost	Vegetarische Kost	Leichte Kost
Montag	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
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) mit Champignonsauce (1,Aa,G,I) dazu Röstkartoffeln (3,5) und ein frischer Salat Frisches Obst	Grießbrei (Aa,G) mit Pflaumenkompott (7) Frisches Obst	Putenfrikadelle (Aa) mit Geflügelbratensauce (Aa,G,I), dazu Kartoffeln und Wachsohnen (I) Frisches Obst
	3433 kJ Z 20g 819 kcal EW 25g F 45g S 4g ges. FS 7g KH 75g	2719 kJ Z 72g 648 kcal EW 15,2g F 23g S 0,5g ges. FS 14g KH 94g	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)	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)
	1867 kJ Z 20g 446 kcal EW 31g F 9g S 7g ges. FS 3g KH 59g	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
Donnerstag	Spaghetti (Aa) Bolognese (7,Aa,I) mit Reibekäse (G) dazu ein frischer Salat Mandarinenkompott	Vegetarischer Linseneintopf (2,3,5,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	2028 kJ Z 10g 481 kcal EW 20,2g F 2,6g S 6g ges. FS 0,8g KH 88g	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)	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)	Paprika-Schweinegulasch (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Mascarponecreme mit Früchten (G)
	2434 kJ Z 23g 581 kcal EW 26g F 22g S 2g ges. FS 5g KH 67g	3941 kJ Z 28g 937 kcal EW 36g F 35,3g S 7g ges. FS 17,6g KH 117g	3186 kJ Z 20g 755 kcal EW 43g F 35g S 2,7g ges. FS 16,7g KH 66g
Samstag	Wirsingintopf (2,3,5,I,L) mit Kasselerwürfeln (2) dazu ein Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Bananenschmand (G)	Mexikanische Reispfanne (Aa,I,K) dazu Bohnensalat (8) Bananenschmand (G)	Steckrübeneintopf (I,L) mit Rindfleisch Bananenschmand (G)
	1821 kJ Z 0,1g 435 kcal EW 29g F 9,2g S 10,4g ges. FS 3,1g KH 58g	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
Sonntag	Rindergeschnetzeltes mit Champignons (2,3,5,7,G,L) dazu Butterspätzle (Aa,C) und Karottengemüse (I) Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	Spinatauflauf Florentin mit Tomatensauce (7,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)
	2848 kJ Z 26g 680 kcal EW 38g F 30g S 8,5g ges. FS 10,6g KH 63g	2519 kJ Z 34g 600 kcal EW 15g F 20g S 4,2g ges. FS 7,1g KH 89g	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.