

2

## Vollkost

## Vegetarische Kost

## Leichte Kost

<b>Montag</b>	Putenrollbraten (7,10) mit Kräutersauce (7,10) dazu Romanesco und Petersilienkartoffeln (3,5,G,L) Erdbeerquark (G)	3168 kJ Z 0g 750 kcal EW 60g F 27g S 3g ges. FS 12,6g KH 65g	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (3,Aa,C) mit Schnittlauchsauce (1,Aa,G,I) dazu ein frischer Salat Erdbeerquark (G)	3087 kJ Z 33g 733 kcal EW 24g F 23g S 10g ges. FS 7,8g KH 104g	Fleischklopse (Aa,C) mit Tomatensauce (Aa,I) dazu Reis und ein frischer Salat Erdbeerquark (G)	3168 kJ Z 0g 750 kcal EW 60g F 27g S 3g ges. FS 12,6g KH 65g
<b>Dienstag</b>	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,L) mit Sahne-Pesto-Sauce (1,Aa,G,I), Tomaten-Zucchini-Gemüse dazu Butterreis (G) Aprikosenpudding (1,2,G)	2397 kJ Z 27g 568 kcal EW 36g F 16g S 9,6g ges. FS 8,5 g KH 70g	Vegetarische Bratwurst (Aa,C) mit Currysaucen (2,5,7,8,I,J,L) und Couscous (Aa) dazu ein frischer Salat Aprikosenpudding (1,2,G)	3544 kJ Z 45g 847 kcal EW 26g F 41g S 5,2g ges. FS 7,7g KH 89g	Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes (Aa,G,I) mit Penne (Aa,C) und einem frischen Salat Aprikosenpudding (1,2,G)	2397 kJ Z 27g 568 kcal EW 36g F 16g S 9,6g ges. FS 8,5 g KH 70g
<b>Mittwoch</b>	Rindergulasch (7) mit Apfelrotkohl (1,3,7) und Bechamelkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce (1,2,G)	2776 kJ Z 35g 662 kcal EW 32g F 22g S 5,9g ges. FS 9g KH 81g	Asia Reispfanne mit Süß-Saurer-Sauce (2,3,5,7,8,Aa,F,I,J,L) dazu ein frischer Salat Rote Grütze mit Vanillesauce (1,2,G)	2644kJ Z 30g 632kcal EW 20 g F 16,5g S 5 g ges. FS 4,2g KH 96 g	Hühner-Reiseintopf mit Gemüse (I) Rote Grütze mit Vanillesauce (1,2,G)	2712 kJ Z 28g 643 kcal EW 16g F 20g S 3,7g ges. FS 3,3g KH 97g
<b>Donnerstag</b>	Frikadelle vom Schwein (Aa,C,I,J,12) mit Senfsauce (7,J) und Erbsengemüse(1,I) dazu Kartoffelpüree (1,3,5,Aa,G,I) Frisches Obst	2539 kJ Z 21g 608 kcal EW 30g F 24,2g S 5,4g ges. FS 9,1g KH 66g	Bunte Spiralnudeln (Aa,C) mit mediterraner Tomatensauce (7,I) dazu Reibekäse (G) und ein frischer Salat Frisches Obst	2891 kJ Z 28 g 689 kcal EW 24g F 22g S 10,4g ges. FS 6,1g KH 96g	Gedünstetes Seelachsfilet (3,D,L) in Sahnesauce (Aa,G) mit Blattspinat (Aa,I) und Kartoffeln Frisches Obst	2891 kJ Z 28 g 689 kcal EW 24g F 22g S 10,4g ges. FS 6,1g KH 96g
<b>Freitag</b>	Paniertes Seelachsfilet (Aa,D) mit Kräuterdipp (G) dazu Butterkartoffeln (3,5,G,L) und ein frischer Salat Kirschjoghurt (2,G)	3134 kJ Z 28 g 741 kcal EW 27g F 32g S 2,3g ges. FS 12,1g KH 84g	Marillenknödel (1,Aa,C,G) mit Vanillesauce (1,G) Kirschjoghurt (2,G)	3055 kJ Z 73g 724 kcal EW 25g F 20g S 1,1g ges. FS 12,2g KH 108g	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce (Aa,I), dazu Reis und Zucchini-Gemüse ( ) Kirschjoghurt (2,G)	3134 kJ Z 28g 741 kcal EW 27g F 32g S 2,3g ges. FS 12,1g KH 84g
<b>Samstag</b>	Weißer Bohneneintopf mit Wiener Würstchen (3,I) mit einem Vollkornbrötchen (Aa,Ad) Schokoladenpudding (Aa,G)	2054 kJ Z 1g 489 kcal EW 24g F 12g S 5g ges. FS 6,2g KH 69g	Kartoffel-Spinatauflauf (3,5,C,G,L) mit Gemüsesauce (1,Aa,G,I) und einem frischen Salat Schokoladenpudding (Aa,G)	2445 kJ Z 24g 585 kcal EW 22g F 26g S 5,5g ges. FS 12,1g KH 65g	Gemüseintopf (I) mit Rindfleischwürfel Schokoladenpudding (Aa,G)	2445 kJ Z 24g 585 kcal EW 22g F 26g S 5,5g ges. FS 12,1g KH 65g
<b>Sonntag</b>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce (1,3,5,Aa,G,L) dazu Bouillonkartoffeln (2,3,5,I,L) und ein frischer Salat Fruchtojoghurt (G)	2268 kJ Z 27g 540 kcal EW 41g F 18,3g S 5,4g ges. FS 7g KH 51g	Ravioli mit Tomate-Mozzarella-Füllung (Aa,C,G) dazu Käse-Basilikumsahnesauce (1,2,Aa,C,G,I) und ein frischer Salat Fruchtojoghurt (G)	3432 kJ Z 28g 818 kcal EW 29g F 38,3g S 9g ges. FS 16,2g KH 89g	Schweinegulasch (Aa,G) mit bunten Spiralnudeln (Aa,C) und Karottengemüse (I) Fruchtojoghurt (G)	2268 kJ Z 27g 540 kcal EW 41g F 18,3g S 5,4g ges. FS 7g KH 51g

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.