



|                   | Menü 1  | Menü 2  | Menü 3  | Menü 4   | Suppe  | Dessert  |
|-------------------|---|---|---|--|--|--|
| <b>Montag</b>     | Ravioli mit Gemüse <sup>A,C,G</sup> ,<br>weiße Tomatensauce <sup>10,G</sup> ,<br>mit Broccoli <sup>1,G,I</sup><br>und Körner Mix<br>VEGETARISCH<br>ca. 575 Kcal., 6 BE / KE                         | Fruchtiges<br>Hähnchengeschnetzeltes in<br>Curry-Mangosauce <sup>10,2,A1,G,I</sup><br>dazu Reis <sup>1</sup> und Salatbeilage<br>ca. 440 Kcal., 2 BE / KE   | Paprikaschote mit Quinoaafüllung <sup>G</sup><br>Grillgemüse andalusische Art<br>ca. 450 Kcal., 4 BE / KE   | Salatteller mit Thunfisch <sup>D</sup><br>Mais und Paprika<br>dazu Essig-Öl-Dressing <sup>10,2,3</sup><br>ca. 390 Kcal         | Broccolicremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup><br>ca. 90 Kcal., 1 BE / KE                    | Vanillepfirsich <sup>10,2,G</sup><br>ca. 90 Kcal., 1 BE / KE           |
| <b>Dienstag</b>   | Dorschfilet gebraten <sup>A,D</sup><br>an Fisch-Kräutersauce <sup>10,A,G2,I</sup> ,<br>Sesamkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup><br>und Salatbeilage<br>ca. 450 Kcal., 2 KE / KE                           | Hausgemachte Frikadelle <sup>A,C,I,j</sup><br>an Estragonsauce <sup>A,I</sup><br>mit Kohlrabigemüse <sup>1,G,I</sup><br>und Kartoffelpüree <sup>1,3,G,L</sup><br>ca. 675 Kcal., 3 BE / KE         | Bandnudeln mit Blattspinat <sup>A,I</sup><br>mit Gorgonzolasauce <sup>10,A,G,I</sup><br>ca. 600 Kcal., 5 BE / KE  | Salatteller mit Fetakäse <sup>G</sup><br>Oliven und Gurke<br>dazu<br>Joghurt-Senf dressing <sup>10,2,3,G</sup><br>ca. 440 Kcal | Hühnerbouillon mit Nudeln <sup>3,4,A1,I</sup><br>ca. 50 Kcal                           | Himbeer-Joghurt-Dessert <sup>10,2,G</sup><br>ca. 95 Kcal., 1 BE / KE   |
| <b>Mittwoch</b>   | Spaghetti <sup>1,A1</sup><br>mit Bolognese <sup>10,2,A</sup><br>dazu Salat der Saison<br>ca. 700 Kcal., 5,5 BE / KE   | Zarte Hähnchenbrust <sup>F</sup><br>an Balsamicosauce <sup>1,3,4,A1,I</sup><br>dazu Broccoli <sup>1,G,I</sup><br>und Wildreis <sup>1</sup><br>ca. 470 Kcal., 3 BE / KE                            | Kartoffelrösti mit Tomate und<br>Emmentaler <sup>F,G</sup> überbacken<br>dazu Bauern-Salat <sup>G</sup><br>ca. 700 Kcal., 6 BE / KE                     | Salatteller mit Hähnchenbrust<br>und Tomate<br>dazu Frenchdressing <sup>10,2,G,j</sup><br>ca. 250 Kcal                         | Kürbiscremesuppe <sup>2,9,G,L</sup><br>ca. 70 Kcal., 1 BE / KE                         | Karamell-Sahnepudding <sup>G</sup><br>ca. 200 Kcal., 3 BE/KE           |
| <b>Donnerstag</b> | Hähnchenbrust-Cordon bleu <sup>1,2,3,5,6,A,G,I,j</sup><br>an Rahmsauce <sup>4,A1,G,I</sup><br>mit Erbsen und Möhren <sup>1,G,I</sup><br>und Bratkartoffeln <sup>L</sup><br>ca. 600 Kcal., 3 BE / KE | Rahmgeschnetzeltes <sup>A1,G</sup><br>mit Nudeln <sup>1,A1</sup><br>und Salatbeilage<br>ca. 510 Kcal., 2 BE / KE  | Edles Gartengemüse mit<br>geschmolzenen Tomaten <sup>A1,G</sup><br>dazu Ciabattabrötchen <sup>A,F</sup><br>ca. 450 Kcal., 3 BE / KE                     | Salatteller mit Käse, Schinken, Ei <sup>2,3,5,6,C,G</sup><br>dazu<br>Joghurt dressing <sup>10,2,G</sup><br>ca. 420 Kcal        | Klare Tomatensuppe mit Reis <sup>1,10,2,4,A1,I,j</sup><br>ca. 30 Kcal                  | Kokospudding <sup>10,2,G</sup><br>ca. 150 Kcal., 1 BE / KE             |
| <b>Freitag</b>    | Gefüllte Tortellini <sup>A,C,G</sup><br>mit Käse-Champignonsauce <sup>10,3,6,A,G,I</sup><br>dazu Salat <sup>1,10,2,3</sup><br>ca. 820 Kcal., 9 BE / KE  | Fischfilet gebraten <sup>A1,D</sup> mit<br>Fisch-Meerrettichsauce <sup>3,9,A,G,L</sup> ,<br>Estahazy-Gemüse <sup>1,G,I</sup><br>und Salzkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup><br>ca. 420 Kcal., 2 BE / KE | Gefüllte Germknödel <sup>A,C,G</sup><br>mit Vanillesauce <sup>10,2,G</sup> dazu<br>Erdbeer-Rhabarberkompott <sup>10,2</sup><br>ca. 530 Kcal., 9 BE / KE | Salatteller Rucola und<br>Mozzarella<br>Sonnenblumenkerne dazu<br>Balsamico-Viniagrette <sup>1,10,2,3</sup><br>ca. 400 Kcal    | Blumenkohlcremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup><br>ca. 90 Kcal., 1 BE / KE                  | Quarkspeise mit Ananas <sup>10,2,G</sup><br>ca. 130 Kcal., 0,5 BE / KE |
| <b>Samstag</b>    | Deftige Linsensuppe mit<br>Mettwurstscheiben <sup>1,2,3,4,5,6,G1,I,j,L</sup><br>ca. 560 Kcal., 2 BE / KE  | Gemüseeeintopf mit Rindfleisch <sup>2,4,I,L</sup><br>ca. 430 Kcal., 2 BE / KE   | Vegetarischer Gemüseeeintopf <sup>1,2,3,4,A1,I,j,L</sup><br>ca. 430 Kcal., 2 BE / KE  | ***  | ***  | Mandarinen Mascarpone Creme <sup>G</sup><br>ca. 200 Kcal., 3 BE/KE     |
| <b>Sonntag</b>    | Ungarisches Rindergulasch <sup>10,2,A1</sup><br>mit Spätzle <sup>1,A1,C</sup><br>und Rahmbohnsalat <sup>10,2,3,G</sup><br>ca. 450 Kcal., 2 BE / KE  | Schweinebraten mit<br>Kräuter-Senf-Kruste<br>an Bratensauce <sup>A1,I</sup><br>dazu Leipziger Allerlei <sup>1,G,I</sup><br>mit Salzkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup><br>ca. 420 Kcal., 2 BE / KE      | Bunter Gemüseauflauf <sup>10,2,3,A,C,G,I,L</sup><br>ca. 400 Kcal., 2 BE / KE  | ***  | Rinderbouillon mit Eierstich <sup>4,A1,C,G,I</sup><br>und Grießklößchen<br>ca. 45 Kcal | Schokoladenpudding <sup>10,2,F,G</sup><br>ca. 140 Kcal., 1 BE / KE     |

*Änderungen vorbehalten!*

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, G1 Lactose, G2 Milcheiweiß, H Schalenfrüchte, H1 Haselnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

**Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!**