

(V) Vollkost

(V) Leichte Vollkost

(V) Vegetarisch

Montag	Paniertes Kotelette ^{A, L} Soße ^{A, D, C} Karotten Kartoffeln frisches Obst	715,9 kcal 2995,6 kJ	Königsberger Klopse mit Kapernsoße ^{A, L, D} Petersilienkartoffeln Rote Bete Salat frisches Obst	577,7 kcal 2417,9 kJ	Couscous-Pfanne mit Balkankäse ^{A, D} Salsa Salat vom Buffet frisches Obst	581,3 kcal 2438,7 kJ
Dienstag	Steckrübeneintopf mit Kasseler Brötchen ^{A, H} Lemon-Cheesecake-Creme ^D	585 kcal 2446,6 kJ	Geflügelspieß Tomaten-Bulgur Feta-Joghurdipp ^D Bauernsalat ^D Lemon-Cheesecake-Creme ^D	708,5 kcal 2967,3 kJ	Rührei ^{L, D} Rahmspinat ^{A, D} Kartoffeln Lemon-Cheesecake-Creme ^D	537 kcal 2249,2 kJ
Mittwoch	Seehechtfilet ^{A, K} Kräutersoße ^{A, D} buntes Gemüse Kartoffeln. Fruchtjoghurt ^D	676,2 kcal 2830,7 kJ	Kalbsgeschnetzeltes ^{A, D} Nudeln ^A Salat vom Buffet Fruchtjoghurt ^D	515,5 kcal 2155,7 kJ	Spaghetti mit Basilikumpesto ^{A, D} Grilltomate ^D Salat vom Buffet Fruchtjoghurt ^D	890,4 kcal 3727,8 kJ
Donnerstag	Barbarie-Entenkeule Orangensoße ^{A, D} Apfel-Rotkohl ^D Klöße Eisdessert ^D	759,3 kcal 3175,2 kJ	Gebratene Putenbrust Orangensoße ^{A, D} Prinzeßgemüse Klöße Eisdessert ^D	483,5 kcal 2027,7 kJ	Veg. Schnitzel "Vales" ^{A, L, D} Petersilienschaumsoße ^{A, D} Prinzeßgemüse gebackene Süßkartoffeln Eisdessert ^D	702,2 kcal 2945 kJ
Freitag	Tortellini mit Hackfleisch ^{A, L} Tomaten-Mozzarella-soße ^{A, D} Salat vom Buffet frisches Obst	589,7 kcal 2473,3 kJ			Veg.Nuggets ^{A, L, H} Cocktailsauce ^{L, D} Pommes Frites ^M Salat vom Buffet frisches Obst	739,6 kcal 3094 kJ
Samstag	Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne mit Schinken ^{L, D} Salat vom Buffet Kirschgrütze mit Vanillesoße ^{2, D}	709,5 kcal 2971,9 kJ			Maultaschen mit Käsesoße ^{A, D} Kirschgrütze mit Vanillesoße ^{2, D}	689,6 kcal 2893,5 kJ
Sonntag	Backpflaumenbraten an Bratensoße ^{A, D, C} Mandelbroccoli ^J Semmelknödeln ^{A, L} Weihnachtliches Gebäck ^{A, L}	703,1 kcal 2947,3 kJ			Ofengemüse mit Kürbis und Feta ^D Sauerrahm ^D Weihnachtliches Gebäck ^{A, L}	857,4 kcal 3586,9 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

(V) Vollkost

(V) Leichte Vollkost

(V) Vegetarisch

Montag	Panierter Fisch auf Gnocchis in Pesto Ruccola frisches Obst	699,5 kcal 2925,9 kJ	Kassler an süßer Senfsoße Kartoffel-Steckrüben-Gratin frisches Obst	711,3 kcal 2973,1 kJ	Tofu-Gemüsepfanne an Wildreis frisches Obst	573,9 kcal 2401,5 kJ
Dienstag	Schnitzel vom Schwein Paprikasoße Pommes Frites Mandelcreme mit Amarettini	856,7 kcal 3587,9 kJ	Kartoffelauflauf mit Hackfleisch vom Rind Tomatensoße Salat vom Buffet Mandelcreme mit Amarettini	772,8 kcal 3231,4 kJ	Fetakäseschnitzel holl. Soße Kaisergemüse Kartoffeln Mandelcreme mit Amarettini	820,2 kcal 3436,6 kJ
Mittwoch	Rinderlebergeschnetzeltes mit Äpfeln Kartoffelpüree Buttermilchdessert	856,2 kcal 3583,7 kJ	Hähnchenbrust an Champignonragout Butterreis Buttermilchdessert	653,7 kcal 2735 kJ	Ravioli auf warmen Anti Pasti Gemüse Salat vom Buffet Buttermilchdessert	468,6 kcal 1966,7 kJ
Donnerstag	Sauerbraten mit Rotkohl und Semmelknödeln Vanillequark mit Waldbeeren	825,3 kcal 3454,3 kJ	Eieromelette mit Spinat gefüllt holl. Soße Salzkartoffeln Vanillequark mit Waldbeeren	619,2 kcal 2592 kJ	Schafkäse auf Rote Bete Carpaccio Bauernrösti Feldsalat Vanillequark mit Waldbeeren	687,4 kcal 2881,3 kJ
Freitag	Gefüllte Paprikaschote an Gemüseebly Tomaten-Kräutersoße frisches Obst	561,2 kcal 2350,3 kJ			Kartoffel-Wirsingauflauf holl. Soße frisches Obst	555,6 kcal 2322,1 kJ
Samstag	Chinapfanne mit Schweinefleisch Basmati-Reis Walnusscreme	650,3 kcal 2722,1 kJ			Sojageschnetzeltes nach Gyros Art Tzatziki Reis Krautsalat Walnusscreme	759,4 kcal 3180,5 kJ
Sonntag	Schweinefilet-Pfanne "Café de Paris" mit Bohnenbündchen Rösti Karottenkuchen	610,5 kcal 2561 kJ			Vegetarischer Burger mit Süßkartoffel-Quinoa- Bratling und Wedges Karottenkuchen	964,6 kcal 4039,5 kJ

Änderung vorbehalten!

**Legende der
Zusatzstoffe und
Allergen-Gruppen**
**Legende der
Inhaltsstoffe**

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
 A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
 Energie (kcal) kcal
 Energie (kJ) kJ

Speisekarte

(V) Vollkost

(V) Leichte Vollkost

(V) Vegetarisch

Montag	"Chicken Tikka Masala" Hähnchencurry^{A, D} Basmati-Reis frisches Obst	586,7 kcal 2453,2 kJ	Kartoffeltaschen mit^{L, D} Dipp auf ^D winterlichen Gemüse ^D frisches Obst	780,5 kcal 3264,2 kJ	Salatteller "Surprise"^{6, A, L, D} Baguette ^{A, L, D} frisches Obst	576 kcal 2412,8 kJ
Dienstag	Grünkohl mit^{A, M} Kohlwurst ⁵ Kartoffeln Joghurtspeise ^D	947,7 kcal 3965,2 kJ	Gefülltes Forellenfilet^D cremig Schwarzwurzelgemüse ^{A, D} Kartoffeln Joghurtspeise ^D	731,4 kcal 3059,2 kJ	Spinatstrudel mit^{A, L, D, I} Sour Cream an ^D Bauernsalat ^D Joghurtspeise ^D	578,7 kcal 2422,2 kJ
Mittwoch	Hacksteak^{A, L} Tomatensoße ^{A, D} Gemüsereis Dessert ^D	862,9 kcal 3612,5 kJ			Spaghetti mit^A Tomatensoße ^{A, D} Dessert ^D	580,3 kcal 2428,3 kJ
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

.....
Arzt

.....
Küchenausschuss

.....
Küchenleitung