

**(V) Vollkost**

**(V) Leichte Vollkost**

**(V) Vegetarisch**

Tag	(V) Vollkost	Energie (kcal)	Energie (kJ)	(V) Leichte Vollkost	Energie (kcal)	Energie (kJ)	(V) Vegetarisch	Energie (kcal)	Energie (kJ)
Montag									
Dienstag									
Mittwoch									
Donnerstag	Nasi Goreng <sup>A, H</sup> mit Hähnchenfleisch Joghurtspeise <sup>D</sup>	686,4	2869,9	Schweinebraten Pfefferrahmsauce <sup>A, D</sup> Möhrengemüse <sup>D</sup> Kartoffeln Joghurtspeise <sup>D</sup>	630,7	2633,6	Canneloni mit Ricotta und Spinat <sup>A, D</sup> Tomatensoße <sup>A</sup> Salat vom Buffet Joghurtspeise <sup>D</sup>	822,4	3442,3
Freitag	Lachsspieß mit <sup>A, L, D</sup> cremigem Sauerkraut <sup>D</sup> Rösti <sup>L, D</sup> frisches Obst	724,9	3029,6				Gemüsepizza <sup>A, L, D</sup> frisches Obst	525,2	2198,3
Samstag	Pfannenfrikadelle mit <sup>A, L</sup> Kohlrabi in Rahmsauce <sup>A, D</sup> Kroketten <sup>A, L</sup> Stracciatellacreme <sup>D</sup>	598	2505				Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>A, D</sup> Sc. Hollandaise <sup>A, L, D</sup> Bratkartoffeln Stracciatellacreme <sup>D</sup>	760,7	3182,8
Sonntag	Kotelette <sup>A, L</sup> Soße <sup>A, D, C</sup> Prinzeßbohnen Bratkartoffeln Apfelkuchen <sup>A, L, D, J</sup>	1073	4493,2				Gebackener Schafkäse auf <sup>6, D</sup> Gemüse Couscous Apfelkuchen <sup>A, L, D, J</sup>	649,4	2723,1

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)  
Energie (kJ)

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

**(V) Vollkost**
**(V) Leichte Vollkost**
**(V) Vegetarisch**

<b>Montag</b>	Hähnchenkeule auf Gemüsereis Geflügeljus <sup>A, D</sup> frisches Obst	621,9 kcal 2599,9 kJ	Tagessuppe <sup>A, D, C</sup> Kaiserschmarrn mit Apfelkompott <sup>A, L, D</sup> Vanillesoße <sup>D</sup> frisches Obst	871,2 kcal 3650,1 kJ	Überbackene Champignons <sup>D, C</sup> Serviettenknödel <sup>A, L, D</sup> Kräuterdipp <sup>D</sup> frisches Obst	670 kcal 2803,9 kJ
<b>Dienstag</b>	Spießbraten mit <sup>3, 4</sup> Schmorkohl <sup>D, C</sup> Bratensauce <sup>A, D, C</sup> Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Vanillesoße <sup>D</sup>	792,9 kcal 3319,2 kJ	Frikadelle <sup>A, L</sup> Soße <sup>A, D, C</sup> Leipziger Allerlei Kartoffelpüree <sup>D</sup> Schokoladenpudding mit Vanillesoße <sup>D</sup>	690,8 kcal 2889,4 kJ	Kichererbsen-Curry mit <sup>C, M</sup> gebratene Kartoffelwürfel Salat vom Buffet Schokoladenpudding mit Vanillesoße <sup>D</sup>	660,5 kcal 2766 kJ
<b>Mittwoch</b>	Gebackenes Seelachsfilet <sup>A, K</sup> Radieschen-Apfel-Dipp <sup>D</sup> Kartoffelsalat <sup>M</sup> Mangoquarkspeise <sup>D</sup>	781,8 kcal 3269,2 kJ	Geflügelspieß auf Tomaten-Mozzarella-Ebly <sup>A, C</sup> Basilikumsauce <sup>A, D, C</sup> Mangoquarkspeise <sup>D</sup>	698 kcal 2923,9 kJ	Eier in <sup>L</sup> Senfsoße <sup>A, D, C, M</sup> Broccoli Kartoffeln Mangoquarkspeise <sup>D</sup>	532,7 kcal 2232,8 kJ
<b>Donnerstag</b>	Pfannengyros mit Tzatziki <sup>D</sup> Pommes Frites <sup>M</sup> Bauernsalat <sup>D</sup> Birnengrütze mit Karamellsoße <sup>D</sup>	1147,6 kcal 4807,3 kJ	Gemischter Wintersalat mit gebratenen Putenstreifen <sup>M</sup> Mehrkornbaguette <sup>A, L, D</sup> Birnengrütze mit Karamellsoße <sup>D</sup>	549,2 kcal 2297,3 kJ	Veg. Bratwurst <sup>A, L, H, M</sup> Ratatouille Pommes Frites <sup>M</sup> Birnengrütze mit Karamellsoße <sup>D</sup>	3435,5 kcal 14401,3 kJ
<b>Freitag</b>	Spaghetti <sup>A</sup> Carbonara <sup>A, D</sup> Salat vom Buffet frisches Obst	575 kcal 2408,7 kJ			Kartoffel-Gemüse-Gratin <sup>D, C</sup> Kräutersoße <sup>A, D, C</sup> Salat vom Buffet frisches Obst	501,3 kcal 2096 kJ
<b>Samstag</b>	Chilli con carne mit <sup>3</sup> Kartoffelspalten Sourcream <sup>D</sup> Eistörtchen <sup>D</sup>	712,4 kcal 2975,4 kJ			Kürbislasagne mit Rucola und Crema di Balsamico <sup>A, D</sup> Eistörtchen <sup>D</sup>	541,2 kcal 2264,6 kJ
<b>Sonntag</b>	Hähnchen Cordon bleu <sup>A, D</sup> Geflügelsoße <sup>A, D</sup> Blumenkohl Kartoffelgratin <sup>D</sup> Schoko-Waldfruchtkuchen <sup>A, L, D</sup>	755,3 kcal 3169,2 kJ			Pfannkuchen mit <sup>A, L, D</sup> Soja-Gemüsebolognese gefüllt <sup>H, C</sup> Schoko-Waldfruchtkuchen <sup>A, L, D</sup>	688,7 kcal 2882,9 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**

<b>Montag</b>	Hackbraten <sup>A, L</sup> Bratensoße <sup>A, D, C</sup> Kohlrabi Kartoffelpüree <sup>D</sup> frisches Obst	631 kcal 2637,3 kJ	Geflügelbratwurst mit <sup>M</sup> Süßkartoffel-Pastinakengemüse <sup>D</sup> frisches Obst	672 kcal 2810,5 kJ	Veg. Frühlingsrolle <sup>5, A, L, C</sup> Chinagemüse <sup>A, H</sup> Basmati-Reis frisches Obst	676,8 kcal 2833 kJ
<b>Dienstag</b>	Rinderroulade mit Rotkohl und <sup>D</sup> Kartoffelknödel Mandelpudding <sup>D</sup>	643,5 kcal 2696 kJ	Lachsfilet mit Senfsoße auf <sup>A, D, C, M</sup> Kartoffel-Fenchel-Risotto <sup>D, C</sup> Mandelpudding <sup>D</sup>	645,2 kcal 2695,3 kJ	Gemüse Eintopf mit Eierstich und <sup>A, L, D, C</sup> Grießklößchen <sup>A, L, D</sup> Mehrkornbaguette <sup>A</sup> Mandelpudding <sup>D</sup>	671,7 kcal 2812,7 kJ
<b>Mittwoch</b>	Käse-Lauchtopf mit Hackfleisch <sup>D</sup> Brötchen <sup>A</sup> Waldmeistergelee mit Sahne <sup>D</sup>	622,5 kcal 2603,9 kJ	Putengulasch mit <sup>A, D</sup> Erbsen und Möhren Tomatenreis Waldmeistergelee mit Sahne <sup>D</sup>	602,1 kcal 2519,5 kJ	Kartoffelpuffer <sup>A, L</sup> Kräuterdipp <sup>D</sup> Feldsalat Waldmeistergelee mit Sahne <sup>D</sup>	580,4 kcal 2430 kJ
<b>Donnerstag</b>	Schweinesteak Saltimbocca Art an <sup>A</sup> Tomatensugo <sup>A</sup> Grillgemüse <sup>D</sup> Kräutergnocchi <sup>L</sup> Panna Cotta mit Kirschoße <sup>D</sup>	975,8 kcal 4080,2 kJ	Griechischer Nudelauflauf mit Tomaten und Fetakäse <sup>A, D</sup> Panna Cotta mit Kirschoße <sup>D</sup>	590,2 kcal 2468,2 kJ	Gemüse-Zwiebelkuchen <sup>A, L, D</sup> Salat vom Buffet Panna Cotta mit Kirschoße <sup>D</sup>	562,4 kcal 2354,4 kJ
<b>Freitag</b>	Lammhacksteak mit <sup>A, L, C, M</sup> Kichererbsenmus <sup>I</sup> Paprika-Bohnengemüse <sup>6</sup> Couscous <sup>A</sup> frisches Obst	954,1 kcal 3999,4 kJ	Apfelfannkuchen mit <sup>A, L, D</sup> Vanillesoße <sup>D</sup> frisches Obst	535,4 kcal 2245,3 kJ	Veg. Köttbullar mit <sup>A, L, H</sup> Prinzebohnen, Soße und <sup>A</sup> Kartoffelplätzchen <sup>L</sup> frisches Obst	538,5 kcal 2250,9 kJ
<b>Samstag</b>	Hähnchenbrust "Florida" mit <sup>D</sup> Currysoße <sup>D, M</sup> Mandelbrokkoli <sup>J</sup> Butterreis <sup>D</sup> Cappucinocreme <sup>D</sup>	839,1 kcal 3514 kJ			Maultaschen mit Zwiebelschmelze Tomaten-Käsesoße <sup>A, D</sup> Cappucinocreme <sup>D</sup>	728,3 kcal 3053 kJ
<b>Sonntag</b>	Rindersaftgulasch mit Rosenkohl und <sup>A, L</sup> Petersilienkartoffeln Apfelkuchen	626,6 kcal 2617,4 kJ			Valess-Geschnetzeltes mit <sup>H</sup> Champignons und <sup>A, D</sup> Kartoffeln Apfelkuchen	609,8 kcal 2551,2 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)  
Energie (kJ)

kcal  
kJ

# Speisekarte

## (V) Vollkost

## (V) Leichte Vollkost

## (V) Vegetarisch

<b>Montag</b>	Schweineschnitzel <sup>A, L</sup> Soße <sup>D</sup> Mischgemüse Kartoffeln frisches Obst	709,2 kcal 2966,2 kJ	Tagessuppe <sup>D, C</sup> Lasagne al Forno mit <sup>A, D, C</sup> Tomatensoße <sup>A, D</sup> Salat vom Buffet frisches Obst	971 kcal 4058,5 kJ	Blumenkohl-Käse-Bratling an <sup>A, D</sup> Kräutersoße <sup>A, D, C</sup> Gemüsebeilage Kartoffeln frisches Obst	607 kcal 2538,3 kJ
<b>Dienstag</b>	Backfisch mit <sup>A, L, D, K</sup> Kartoffelsalat <sup>M</sup> Remouladensoße <sup>L, D</sup> Pistaziencreme <sup>D, J</sup>	664,9 kcal 2782 kJ	Kalbfleisch-Frikadelle mit <sup>A, L, M</sup> gestovten Möhren und <sup>D</sup> Kartoffelpüree <sup>D</sup> Pistaziencreme <sup>D, J</sup>	604,7 kcal 2529,5 kJ	Gemüse-Quinoa-Pfanne mit Tofu <sup>H, C</sup> und Grilltomate <sup>D</sup> Salat vom Buffet Pistaziencreme <sup>D, J</sup>	593,9 kcal 2486,6 kJ
<b>Mittwoch</b>	"Chop suey" mit Hühnchen und Bambus <sup>A, H</sup> Reis Griechisches Joghurtmousse mit Honig <sup>D, J</sup>	627,5 kcal 2625,1 kJ	Hähnchenroulade holl. Soße <sup>A, D</sup> Blumenkohl Kartoffelgratin <sup>D</sup> Griechisches Joghurtmousse mit Honig <sup>D, J</sup>	773,4 kcal 3241,3 kJ	Gemüsepizza mit Ruccola <sup>A, L, D</sup> Griechisches Joghurtmousse mit Honig <sup>D, J</sup>	695,8 kcal 2911,4 kJ
<b>Donnerstag</b>	"Bratenteller" Rind- und Schweinebraten <sup>C</sup> Schmorkohl Kartoffelklöße Schokoladenpudding mit Sahne <sup>D</sup>	744,3 kcal 3114,7 kJ	Fischpfanne "Adria" mit Pasta und Rucola <sup>A, D, K</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>D</sup>	848,2 kcal 3552,1 kJ	Eieromelette mit <sup>L, D</sup> Waldpilzragout und <sup>D</sup> Kartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne <sup>D</sup>	664,8 kcal 2782,9 kJ
<b>Freitag</b>	Bratcurrywurst <sup>4, M</sup> Pommes Frites <sup>M</sup> Salat vom Buffet frisches Obst	835,7 kcal 3498,1 kJ	Grießbrei mit Früchten <sup>A, D</sup> frisches Obst	545 kcal 2284,3 kJ	Linzen-Feldsalat mit gebackenen Süßkartoffeln frisches Obst	469,3 kcal 1966,7 kJ
<b>Samstag</b>	Pfannenfrikadelle <sup>A, L</sup> Soße <sup>A, D, C</sup> Blumenkohlgemüse Kartoffeln Nusspudding <sup>D</sup> Schweinefilet <sup>A</sup>	637 kcal 2668,6 kJ			Gemüsestäbchen mit <sup>A, L, D, C</sup> Kräutersoße <sup>A, D, C</sup> Blumenkohl Kartoffeln Nusspudding <sup>D</sup>	713,3 kcal 2988,3 kJ
<b>Sonntag</b>	Soße <sup>A, D, C</sup> Rahmrosenkohl <sup>A, D</sup> Kartoffelplätzchen <sup>L</sup> Pflirsich-Melba-Schnitte <sup>A, L, D</sup>	678 kcal 2839,3 kJ			Fetakäseschnitzel mit <sup>A, L, D</sup> Tomaten-Gemüse-Bulgur <sup>A</sup> Pflirsich-Melba-Schnitte <sup>A, L, D</sup>	820,4 kcal 3436,4 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)  
Energie (kJ)

kcal  
kJ