

(V) Vollkost

(V) Leichte Vollkost

(V) Vegetarisch

Montag	Cordon bleu vom Hähnchen ^{A, D} Soße ^{A, D} Buttermöhren ^D Kartoffeln frisches Obst	574,4 kcal 2403,4 kJ	Kartoffelauflauf mit Wurzelgemüse und Schinken ^{2, 3, 4, A, D} Kräutersoße ^{A, D, C} frisches Obst	762,1 kcal 3189 kJ	Veg. Schnitzel "Vales" ^{A, L, D} Champignons in Rahm ^{A, D} Kartoffeln frisches Obst	622,1 kcal 2605 kJ
Dienstag	Hacksteak vom Schwein an ^{A, L} Paprikasoße ^{A, D} Butterbohnen ^D Kartoffelspalten Barbecuesauce ^C	710,2 kcal 2975,8 kJ	Hähnchencurry mit Zuckerschoten und Reis ^D Salatbeilage Nußpudding mit Sahne ^D	911,9 kcal 3816,6 kJ	Gemüsetarte mit Roten Linsen ^{A, L, D, C} Currydipp ^{D, M} Salatbeilage Nußpudding mit Sahne ^D	923,8 kcal 3870,4 kJ
Mittwoch	Überbackenes Seelachsfilet an Zitronensoße ^{A, D} Broccoli Kartoffeln Buttermilchdessert ^D	707,6 kcal 2963,1 kJ	Kalbfiletschälchen ^{A, L, M} Kräutersoße ^{A, D, C} Gemüse der Saison Kartoffeln Buttermilchdessert ^D	695,5 kcal 2911,9 kJ	Nudelpfanne mit Tomaten, Fenchel und Rucola ^A Käsesauce ^{A, D} Buttermilchdessert ^D	663,6 kcal 2778,8 kJ
Donnerstag	Spießbraten ^{3, 4} Soße ^{A, D, C} Bayrischkraut Kartoffelklöße Gelbe Grütze mit Sahne ^D	704,1 kcal 2943,6 kJ	Lachslasagne an Senf-Dillsoße ^{A, D, C, M} Salatbeilage Gelbe Grütze mit Sahne ^D	758,6 kcal 3175,2 kJ	Veg. Bratcurrywurst ^{A, L, H, M} Pommes Frites ^M Gelbe Grütze mit Sahne ^D	737,3 kcal 3088,4 kJ
Freitag	Putengyros Tzatziki ^D Reis Bauernsalat ^D frisches Obst	829 kcal 3470,2 kJ			Mediterrane Kartoffelpfanne ⁶ Tzatziki ^D frisches Obst	535,1 kcal 2240,9 kJ
Samstag	Schweinesteak mit Kräuterbutter ^D Bohnen und Röstkartoffeln Zitronencreme ^D	750,2 kcal 3137,4 kJ			Vegetarische Canneloni an Tomaten-Sahnesoße ^{A, D} Salat vom Buffet Zitronencreme ^D	855,3 kcal 3582,4 kJ
Sonntag	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Kroketten Donauwelle ^{A, L, D}	1281,3 kcal 5369,7 kJ			Gemüsestrudel an Sc. Bernaise ^{A, L, D, I} Donauwelle ^{A, L, D}	1186,9 kcal 4969,9 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	Paprika-Rahmschnitzel ^{A, D} Pommes Frites ^M Salat vom Buffet frisches Obst	865,8 kcal 3624,6 kJ	Geflügelfrikadelle ^{A, L} Soße ^{A, D} Erbsen und Möhren Salzkartoffeln frisches Obst	528,6 kcal 2209,2 kJ	Überbackene Champignons ^{D, C} Wildreis ^D frisches Obst	426,3 kcal 1785,9 kJ
Dienstag	Gebackenes Fischfilet ^{A, D, K, M} Dillsoße ^{A, D} Kartoffeln Salat vom Buffet Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^D	585,3 kcal 2450,9 kJ	Rindergeschnetzeltes mit Champignons ^{A, D} Nudeln ^A Salatbeilage Schokoladenpudding ^D	602,9 kcal 2526,9 kJ	Hirseplätzchen auf ^{A, L} Pfannengemüse Kräuterquark ^D Schokoladenpudding ^D	730,7 kcal 3061,3 kJ
Mittwoch	Hackbällchen ^{A, L} Toskana ^{A, D} Bohnen-Maisgemüse Kritharaki Nudeln ^A Apfelrahmspeise ^D	952,9 kcal 3990,5 kJ	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella ^D Soße ^A Gemüserais Apfelrahmspeise ^D	707,4 kcal 2960,2 kJ	Vollkornspaghetti ^A Sojabolognese ^{H, C} ger. Käse ^D Apfelrahmspeise ^D	659,3 kcal 2759,9 kJ
Donnerstag	Erbseneintopf mit ^{2, 3, C} Bockwurst ^{2, 3, 5, M} Milchreis ^D	721,4 kcal 3019,6 kJ	Fischpfanne ^{A, D, K} Kartoffelwürfel Milchreis ^D	1091,7 kcal 4567,3 kJ	Eier in ^L Senfsoße ^{A, D, C, M} Broccoli Stampfkartoffeln ^D Milchreis ^D	624 kcal 2614,8 kJ
Freitag	Hähnchenkeule an Currysauce ^{A, D, M} Reis ^M Salat vom Buffet frisches Obst	643,6 kcal 2692,3 kJ			Veg. Köttbullar mit Preiselbeeren ^{A, L, H} Soße ^D Prinzeßbohnen Petersilienkartoffeln frisches Obst	418,1 kcal 1746,8 kJ
Samstag	Hirtenrolle mit Schafskäse ^{A, L, D} Rosmarinsoße ^{A, D, C} buntes Gemüse Kartoffeln Eisdessert ^D	755,9 kcal 3163,8 kJ			Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{D, C} Kräutersoße ^{A, D, C} Eisdessert ^D	536,3 kcal 2241,4 kJ
Sonntag	Rinderroulade mit Rotkohl und ^D Kartoffelknödel Zitronenbiskuitrolle ^{A, L, D}	606,9 kcal 2541,7 kJ			Vollkornpfannkuchen mit Gemüsefüllung ^{A, L, D} holl. Soße ^{A, D} Zitronenbiskuitrolle ^{A, L, D}	757,8 kcal 3176,3 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	Hähnchenbrust-Medaillons an Paprika-Apfelgemüse und gebratene Limonen-Nudeln^{A, L} Frisches Obst	574,7 kcal 2404,2 kJ	Backkartoffeln an Frühlingsquark mit Lachsstreifen^D Rotkrautsalat Frisches Obst	529 kcal 2215,2 kJ	Pastinakencremesuppe^D Gemüsepaella mit Sojachips^H Creme fraiche ^D Frisches Obst	611,6 kcal 2561,9 kJ
Dienstag	Lammcurry mit Aprikosen^{D, M} Wildreis Chia-Kokospudding mit Blaubeersöße ^D	897,6 kcal 3761,9 kJ	Hackbraten gefüllt mit Spinat und Feta an^{A, L, D} Tomatensoße ^{A, D} Kräutergnocchi ^L Chia-Kokospudding mit Blaubeersöße ^D	872,3 kcal 3649,7 kJ	Gerstonibratling an^{A, L, D, I} Kräutersöße ^{A, D, C} Kohlrabi-Möhrengemüse Petersilienkartoffeln Chia-Kokospudding mit Blaubeersöße ^D	757,3 kcal 3171,2 kJ
Mittwoch	Lasagne al Forno mit Rindfleisch^{A, D, C} Kräutersöße ^{A, D, C} Mandarinenquarkspeise ^D	802,3 kcal 3355,2 kJ	Gemüse-Fisch-Curry mit^{D, K, C, M} Ingwerreis Mandarinenquarkspeise ^D	2572,3 kcal 10780,3 kJ	Kartoffelrösti mit Tomate-Mozzarella Pestodipp ^D Mandarinenquarkspeise ^D	659,6 kcal 2767,1 kJ
Donnerstag	Kalbsragout mit^{A, D} Rübchen und Zuckerschoten Petersilienkartoffeln Apfeljoghurt mit Granatapfel ^D	761,7 kcal 3184,5 kJ	Salatteller mit Mozzarellasticks^{A, L, D} und gebackene Falafel ^{A, L} Salsa Mehrkornbaguette ^{A, L, D} Apfeljoghurt mit Granatapfel ^D	882,8 kcal 3699,5 kJ	Mediterrane Eblypfanne^{6, A} Tzatziki ^D Bauernsalat ^D Apfeljoghurt mit Granatapfel ^D	780,3 kcal 3271,5 kJ
Freitag	Antipasti-Pizza mit Serranoschinken und Ruccola^{A, L, D} Obstkorb	460 kcal 1924,5 kJ			Maccaroni mit^A Zucchini-gemüse Tomaten-Ricottasoße ^{A, D} Obstkorb	553,1 kcal 2316,3 kJ
Samstag	Gefüllte Paprikaschote^{A, L} Paprika-Rahmsoße ^{A, D} Gemüsereis Stracciatellacreme ^D	560,1 kcal 2345,9 kJ			Kürbis-Mandel-Gnocchiauflauf mit Fetakäse^{L, D,} J Stracciatellacreme ^D	810,5 kcal 3388,2 kJ
Sonntag	Schweinebraten an Bratensoße^{A, D, C} Marktgemüse Schwenkkartoffeln Buttermilch-Pfirsichkuchen ^{A, L, D}	583,8 kcal 2439,2 kJ			Rührei mit Kresse^{L, D} Rahmporree ^{A, D} Schwenkkartoffeln Buttermilch-Pfirsichkuchen ^{A, L, D}	634,6 kcal 2651,9 kJ

Anderung 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	Pfannengyros mit Zwiebeln Tzatziki ^D Tomatenreis Krautsalat frisches Obst	848,6 kcal 3550 kJ	Canneloni mit Hackfleisch auf ^{A, D} Gemüsebett ^C Tomatensoße ^A frisches Obst	738,4 kcal 3090,8 kJ	Blumenkohl-Käse-Medaillons ^{A, D} Kräutersoße ^{A, D, C} Gemüsebeilage Kartoffeln frisches Obst	631,8 kcal 2640,4 kJ
Dienstag	Hackbraten "Farmer Art" ^{A, L} Bratensoße ^{A, D, C} Kohlrabi ^{A, D} Kartoffelpüree ^D Panna Cotta ^D	851,9 kcal 3564,3 kJ	Eieromelette mit ^{L, D} Rahmchampignons ^D Kartoffeln Panna Cotta ^D	632,5 kcal 2649,5 kJ	Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse ^{A, D} Panna Cotta ^D	689,7 kcal 2892,5 kJ
Mittwoch	Spätzleintopf "Gaisburger Marsch" mit Rindfleisch ^{A, L, C} Birne Helene ^{L, D}	606,1 kcal 2535,1 kJ	Hähnchengeschnetzeltes ^{A, D} Wurzelgemüse ^C Kartoffeln Birne Helene ^{L, D}	557,6 kcal 2325,9 kJ	Veg. Frühlingsrolle ^{5, A, L, C} Chinagemüse ^{A, H} Basmati-Reis Birne Helene ^{L, D}	722,5 kcal 3023,7 kJ
Donnerstag	Rinderbraten Champignonrahmsauce ^{A, D} Spitzkohlgemüse Semmelknödel ^{A, L} Fruchtquark ^D	2341,3 kcal 9798,2 kJ	Fischspieß ^K Zitronensoße ^{A, D} Gemüsereis Fruchtquark ^D	568,4 kcal 2384,5 kJ	Sojabratwurst ^{A, L, H, M} Soße ^D Prinzeßbohnen Kartoffelpüree ^D Fruchtquark ^D	680,9 kcal 2852,3 kJ
Freitag	Spaghetti Bolognese ^{A, C} geriebener Käse ^D Salat frisches Obst	754,5 kcal 3155,8 kJ			Kartoffel-Gemüsepfanne ^D Kräutersoße ^{A, D, C} Salat frisches Obst	620,6 kcal 2594,6 kJ
Samstag	Zwiebelsteak ^{A, D} Rahmsauce ^D Röstli ^{L, D} Salat Mandelcreme ^D	974 kcal 4076,6 kJ			Kräuterrührei mit ^{L, D} Rahmporree ^{A, D} Kartoffeln Mandelcreme ^D	625,4 kcal 2615,6 kJ
Sonntag	Rinderroulade ^{2, 3, M} Soße ^{A, D, C} Rosenkohl mit Bröseln ^{A, L} Kartoffelgratin ^D Donauwelle ^{A, L, D}	610,2 kcal 2558,1 kJ			Fetakäseschnitzel ^{A, D} Ratatouille Reis Donauwelle ^{A, L, D}	791,8 kcal 3321,3 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