

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Menü 2 Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert	Vital Menü* Nur Fernverpflegung. <u>Nicht</u> erhältlich i.d. Kantine August-Spindler-Str.1 incl. Dessert
Mo	Gefüllte Schweineroulade mit Rahmsoße, Speckbohnen und Kartoffeln 980 kcal (a1,c,g)	Brokkolisoufflet mit Kerbel-Soße, feinen Erbsen und Petersilienkartoffeln 997 kcal (a1,f,g,i)			Paniertes Schweineschnitzel grüne Bohnen Rahmkartoffeln BE 3,7 Best.Nr. 5169
Di	Eieromelette auf Blattspinat und Kartoffelpüree 655 kcal (a1,c,g)				Milchreis mit Mandarinen BE 4,8 Best.Nr. 5531
Mi	Schaschlikpfanne mit Paprikasoße und Gnocchi dazu Krautsalat ^{3,11} 842 kcal (a1,g,i)	Veg. Schaschlikpfanne mit Paprikasoße und Gnocchi dazu Krautsalat ^{3,11} 361 kcal (a1,a2,e,f,g,j)			Spaghetti "Carbonara" in Käsesoße mit Speck BE 5,5 Best.Nr. 5324
Do	Fischilet "Finkenwerder Art" mit Kartoffeln und Bohnensalat 663 kcal (a1,c,d,e,f,i)	Veg. Bratling mit Porreegemüse und Salzkartoffeln 776 kcal (a1,c,f,g)			Schweinsteak in Rahmsoße mit Brokkoli und Frühlingspüree BE 2,4 Best.Nr. 5170
Fr	Göttinger-Kartoffelsuppe mit Bockwursteinlage ^{2,3,7} und Brötchen 826 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Veg. Kartoffelsuppe mit veg. Wursteinlage und Brötchen 537 kcal (a1,a2,e,f,g,i)			Paniertes Seelachsfilet in milder Senfsoße dazu Salzkartoffeln BE 4,1 Best.Nr. 5481

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite. *BE Angaben ohne Dessert und Salate.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Menü 2 Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert	Vital Menü* Nur Fernverpflegung. <u>Nicht</u> erhältlich i.d. Kantine August-Spindler-Str.1 incl. Dessert
Mo	Lasagne Bolognese mit Tomatensoße und Sahne-Krautsalat ^{2,11} 907 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Veg. Lasagne mit Tomatensoße und Sahne-Krautsalat ^{2,11} 898 kcal (a1,c,f,g)			Hähnchengulasch Rahmsoße Erbsen Gabelspaghetti BE 3,4 Best.Nr. 5784
Di	Truthahngeschnetzeltes mit Pilzen, Erbsengemüse und Spätzle 862 kcal (a1,g)	Budapester - Pfanne mit Sojabits, Paprika, Mais und Spätzle 757 kcal (a1,f)			Thüringer Schweinebraten Sauerkraut Kartoffelklöße BE 3,7 Best.Nr. 5128
Mi	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 1076 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Paniertes Soja-Schnitzel mit Champignons in Rahmsoße Möhrengemüse und Kartoffeln 694 kcal (a1,a2,c,e,f,i)			Grießauflauf mit Erdbeer- Rhabarberkompott BE 3,5 Best.Nr. 5510
Do	Seelachs natur auf Spinat und Salzkartoffeln 553 kcal (a1,d,g)	Bratling auf Rahmspinat und Kartoffeln 832 kcal (a1,c,f,g,i,j)			Rindergulasch "Ungarische Art" dazu Hörnchennudeln BE 4,1 Best.Nr. 5236
Fr	Erbseneintopf mit Einlage und Brötchen 964 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Veg. Erbsensuppe mit veg. Würstchen und Brötchen 710 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)			Schlemmerfilet Alaska-Seelachs Spinat-Käse-Garnitur und Kartoffelpüree BE 3,0 Best.Nr. 5464

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite. *BE Angaben ohne Dessert und Salate.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Menü 2 Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert	Vital Menü* Nur Fernverpflegung. <u>Nicht</u> erhältlich i.d. Kantine August-Spindler-Str.1 incl. Dessert
Mo	Schnitzel "Natur" mit Waldpilzsoße, Schupfnudeln und Möhrensalat ^{2,3,11} 641 kcal (a1,g)	Veg. Schnitzel mit Waldpilzsoße Schupfnudeln und Möhrensalat ^{2,3,11} 554 kcal (a1,e,f,g,i)			Kasslerbraten auf Sauerkraut Kartoffelpüree BE 3,4 Best.Nr. 5137
Di	1 Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 815 kcal (a1,g)	Sellerieschnitzel mit Soße Leipziger-Gemüse dazu Kartoffeln 832 kcal (a1,c,e,f,g,i)			Hähnchenfilets in Kräutersoße Möhrenwürfel Gabelspaghetti BE 3,0 Best.Nr. 5763
Mi	Cordon Bleu ^{1,3,7} vom Schwein auf Erbsen-Sahnegemüse und Eierknöpfli 959 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Veg. Cordon Bleu auf Kohlrabi-Erbsengemüse und Eierknöpfli 769 kcal (a1,c,f,g,i)			Kartoffel- Gemüseauflauf BE 3,8 Best.Nr. 5392
Do	Paniertes Fischfilet in Zucchinirahmsoße dazu Petersilienreis und Gurkensalat klar 589 kcal (a1,c,e,d,f,g,i)	Veg. Lasagne mit Tomatensoße dazu Eisbergsalat mit Sahnedressing 950 kcal (a1,c,f,g,i,j)			Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße Langkornreis BE 5,0 Best.Nr. 5483
Fr	Linseneintopf mit Gemüse und einer Mettende dazu Brötchen 811 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	Veg. Linseneintopf mit Gemüse und einer veg. Bockwurst dazu Brötchen 700 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)			Saftiges Rindergulasch in Soße mit buntem Gemüse dazu Nudeln BE 4,8 Best.Nr. 5241

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite. *BE Angaben ohne Dessert und Salate.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Menü 2 Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert	Vital Menü* Nur Fernverpflegung. <u>Nicht</u> erhältlich i.d. Kantine August-Spindler-Str.1 incl. Dessert
Mo	Spaghetti a la Bolognese und Waldorfsalat ¹¹ 800 kcal (a1,c,g,h,i,j)	Spaghetti mit veg. Bolognesesoße, und Waldorfsalat ¹¹ 601 kcal (a1,c,e,f,g,h,i,j)			Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln BE 4,8 Best.Nr. 5103
Di	Schweinebraten Gyros Art mit Zaziki ² und Tomatenreis dazu Krautsalat ^{3,11} 808 kcal (a1,g,j)	Veg. Gyros mit Zaziki ² und Tomatenreis dazu Krautsalat ^{3,11} 832 kcal (a1,c,e,f,g,i,j)			Geflügelklößchen in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln BE 2,9 Best.Nr. 5703
Mi	Tortellini mit Käsefüllung, Tomaten-Käsesoße und Gemüsestreifen 1066 kcal (a1,c,f,g,i)				Rindfleisch in Meerrettichsoße petersilienkartoffeln BE 3,3 Best.Nr. 5233
Do	Paniertes Fischfilet mit Gemüsesoße und Kartoffeln 778 kcal (a1,c,d,g,)	Veg. Soja-Petti mit Gemüsesoße und Kartoffeln 537 kcal (a1,f,g)			Hähnchenkeule in Soße Gartengemüse Spätzle BE 3,2 Best.Nr. 5707
Fr	Asiatischer Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse und Glasnudeln dazu Brötchen 636 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	Bratling auf Schwarzwurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln 635 kcal (a1,c,e,f,g,i)			Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Püree BE 4,1 Best.Nr. 5465

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite. *BE Angaben ohne Dessert und Salate.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Menü 2 Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert	Vital Menü* Nur Fernverpflegung. <u>Nicht</u> erhältlich i.d. Kantine August-Spindler-Str.1 incl. Dessert
Mo	Mini Haxe ⁵ mit Kümmelsoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree 916 kcal (a1,f,g)	Kartoffelbratling im Gemüsebett mit pikanter Soße 464 kcal (a1,c,e,f,g,i)			Geflügelklößchen in Bratensoße Kohlrabigemüse Stampfkartoffeln BE 2,9 Best.Nr. 5703
Di	Putenbraten mit Rahmsoße, Sommergemüse und Kartoffeln 897 kcal (a1,g,j)	Soja - Ragout "Budapester Art" mit Gabelspaghetti und Salatbeilage 1059 kcal (a1,f,g,i)			Rinderbraten in Soße Rosenkohl Kartoffelpüree BE 3,3 Best.Nr. 5238
Mi	Pfefferhacksteak in Pfeffersoße mit Schnittbohngemüse und Kartoffeln 799 kcal (a1,f,g,i)	Soja - Steak in Pfeffersoße mit Schnittbohnen und Kartoffeln 889 kcal (a1,f,g,i)			Paniertes Schweineschnitzel grüne Bohnen Rahmkartoffeln BE 3,1 Best.Nr. 5169
Do	Seelachsfilet in knuspriger Sesampanade mit Bechamelsoße, Reis und Gurkensalat klar ^{2,11} 507 kcal (a1,c,d,g,i,j,k)	Veg. Strudel mit Käsesoße und Gurkensalat ^{2,11} 585 kcal (a1,f,g,i,j)			Milchreis mit Mandarinen BE 4,8 Best.Nr. 5531
Fr	Pichelsteiner - Eintopf mit Rindfleisch und Brötchen 664 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Veg. Gemüseintopf mit Tofu und Brötchen 585 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)			Fischpfanne " Friesische Art " vom Seelachs Salzkartoffeln BE 3,0 Best.Nr. 5454

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) mit Schwefeldioxid, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat,

8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst. Enthält: a) Gluten (a1Weizen,a2Roggen,a3Gerste,a4Hafer), b) Krebstiere, c) Eier, d)Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch einschließlich Laktose, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Weichtiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite. *BE Angaben ohne Dessert und Salate.