

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal 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)	Ungarische Gulaschsuppe dazu 1 Brötchen 400 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	
Di	Eieromelette auf Blattspinat und Kartoffelpüree 655 kcal (a1,c,g)	Sojaragout nach "Züricher Art" mit Vollkornreis 772 kcal (a1,i)	Brokkoliauflauf an Kräutersoße und Petersilienkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 997 kcal (a1,f,g,i)	
Mi	Schaschlikpfanne mit Paprikasoße und Süßkartoffel dazu Salatmix mit French Dressing 842 kcal (a1,i)	Deftiger Gemüseintopf mit veg. Würstchen und 1 Brötchen 361 kcal (a1,a2,e,f,g)	Eieromelette auf Blattspinat und Kartoffelstampf 655 kcal (a1,c,g)	
Do	Fischfilet "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)	Sojagulasch mit Gemüsereis und Bohnensalat 772 kcal (a1,i)	
Fr	Göttinger-Kartoffelsuppe mit Bockwursteinlage und 1 Brötchen 826 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Tomatensoße dazu Blattsalat mit Dressing 537 kcal (a1,g)	Fischfilet an Lauchgemüse und Schnittlauchkartoffeln 663 kcal (a1,c,d,e,f,i)	

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.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Lasagne Bolognese mit Tomatensoße und Sahne-Krautsalat 907 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Waldpilz Bratling mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffeln 898 kcal (a1,f,g)	Kartoffelsuppe mit Bockwursteinlage und 1 Brötchen 826 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	
Di	Truthahngeschnetzeltes mit Pilzen, Erbsengemüse und Spätzle 862 kcal (a1,g)	Budapester - Pfanne mit Sojabits, Paprika, Mais und Spätzle 757 kcal (a1,f)	Hähnchenbrustfilet mit Sauerrahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 704 kcal (a1,c,g,i)	
Mi	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 1076 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven, grüne Bohnen, Schafskäse und 1 Brötchen 694 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	Schaschlikpfanne mit Spätzle dazu Krautsalat 741 kcal (a1,d,f,g,i)	
Do	Seelachs natur auf Spinat und Salzkartoffeln 553 kcal (a1,d,g)	Gefüllte Nudeln mit Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurdressing 832 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln 1076 kcal (a1,c,e,f,g,i)	
Fr	Erbseneintopf mit Einlage und 1 Brötchen 964 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Käsebratling mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 710 kcal (a1,c,f,g,i)	Nudelauflauf mit Tomatensauce und Salat 907 kcal (a1,c,f,g,i,j)	

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.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Schnitzel "Natur" mit Waldpilzsoße, Schupfnudeln dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing 641 kcal (a1,g)	Blumenkohlmedaillon mit Spargelcreme und Kartoffeln 554 kcal (a1,e,f,g,i)	Erbseintopf mit Einlage und 1 Brötchen 964 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	
Di	1 Hähnchenschenkel mit Geflügelsoße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln 815 kcal (a1,g)	Rote-Bete-Medaillon mit Tomatensoße und Kartoffeln dazu Sahne-Krautsalat 832 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Schweinesteak Förster-Art mit buntem Gemüse und Kartoffeln 641 kcal (a1,g)	
Mi	Cordon Bleu ^{1,3,7} vom Schwein auf Erbsen-Sahnegemüse und Eierknöpfli 959 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Mexikanischer Bratling auf Currysoße und Petersilienkartoffeln 769 kcal (a1,c,f,g,i)	Geflügelkeule an Soße, Gartengemüse und Kartoffeln 815 kcal (a1,g)	
Do	Paniertes Fischfilet in Zucchinirahmsoße dazu Petersilienkartoffeln 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)	Gefülltes Schweineschnitzel mit Gemüse und Butternudeln 959 kcal (a1,c,e,f,g,i)	
Fr	Pichelsteiner Eintopf und einer Mettende dazu 1 Brötchen 811 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	Veg. Steak auf Zwiebelsoße mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree 700 kcal (a1,e,f,g,i)	Nudelaufauf mit Gemüstreifen an Tomatensoße 950 kcal (a1,c,f,g,i,j)	

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.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Spaghetti a la Bolognese und Waldorfsalat 800 kcal (a1,c,g)	Veg. Schnitzel mit Jägersoße, Bohngemüse und Salzkartoffeln 601 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Gemüseintopf mit Einlage und Brötchen 811 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	
Di	Schweinebraten Gyros Art mit Zaziki und Tomatenreis dazu Krautsalat 808 kcal (a1,g)	Veg. Frikadelle mit Röstzwiebeln, Erbsen und Möhren und Röstkartoffeln 832 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Nudeln mit Gemüse- Hackfleischsoße 800 kcal (a1,c,g)	
Mi	Tortellini mit Fleischfüllung, Tomaten-Käsesoße und Gemüsestreifen 1066 kcal (a1,c,f,g,i)	Erbseneintopf mit veg. Würstchen und 1 Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Nackenbraten mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 808 kcal (a1,g)	
Do	Paniertes Fischfilet mit Gemüesoße und Kartoffeln 778 kcal (a1,c,d,g)	Grießbrei mit roten Früchten 537 kcal (a1,g)	Gefüllte Nudeln mit Käsesoße und Gemüsestreifen 1066 kcal (a1,c,f,g,i)	
Fr	Asiatischer Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse und Glasnudeln dazu 1 Brötchen 636 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	Bratling auf Schwarzwurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln 635 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Grießbrei mit Fruchtsalat 537 kcal (a1,g)	

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.

	Klassik-Linie und Mini (blau) incl. Dessert	Menü 1 vegetarisch incl. Dessert	Vital Menü Wahlessen incl. Dessert	Bio-Linie DE-039-Öko-Kontrollstelle Produziert durch Bioküche Leinetal incl. Dessert
Mo	Spirellinudeln mit Tomaten-Käse-Soße und Sahnekrautsalat 932 kcal (a1,g)	Spätzle mit veg. Bolognesesoße und Selleriesalat 958 kcal (a1,c,g,i)	Chinesische Geflügelsuppe mit Brötchen 636 kcal (a1,a2,c,e,f,i)	
Di	Mini Haxe ³ mit Kümmeljus, Sauerkraut und Kartoffelpüree 916 kcal (a1,f,g)	Panierter Camembert mit Preiselbeeren und Gemüsereis 938 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Spirelli mit Käse-Tomaten-Soße und Gemüsestreifen 932 kcal (a1,g)	
Mi	Truthahngulasch dazu Kartoffeln und Sommergemüse 763 kcal (a1,c,g,i)	Veg. Schnitzel mit Jägersoße, Zucchini Gemüse und Spätzle 910 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Veg.Kohlroulade in pikanter Soße dazu Salzkartoffeln 548 kcal (a1,i)	
Do	Seelachs natur mit Kräutersoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat dazu Joghurtdressing 666 kcal (a1,d,e,f,g,i)	Lauch Mais Rösti mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln 550 kcal (a1,c,f,g,i)	Geflügelragout mit Gemüse und Butterspätzle 763 kcal (a1,c,g,i)	
Fr	Ungarische Gulaschsuppe dazu 1 Brötchen 400 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Veg. Gyros mit Zwiebelringen, Zaziki ² , Tomatenreis und Krautsalat 697 kcal (f,g)	Fischfilet natur mit Zitronen-Butter-Soße und Kräuterkartoffeln 666 kcal (a1,d,e,f,g,i)	

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.