

	<b>Klassik-Linie und Mini ( blau )</b> incl. Dessert	<b>Menü 1 vegetarisch</b> incl. Dessert	<b>Vital Menü Wahlessen</b> incl. Dessert
<b>Mo</b>	Dicke Nudeln mit Tomaten- Käse-Soße und Sahnekrautsalat <sup>3,11</sup> 932 kcal (a1,g)	Dicke Nudeln mit Tomaten- Käse-Soße und Sahnekrautsalat <sup>3,11</sup> 932 kcal (a1,g)	Deftige Gulaschsuppe mit Brötchen  763 kcal (a1,c,g,i)
<b>Di</b>	Mini Haxe <sup>3</sup> mit Kümmeljus, Sauerkraut und Kartoffelpüree 916 kcal (a1,f,g)	Panierter Camembert mit Preiselbeeren und Gemüsereis 938 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Italienische Nudeln an Tomatensoße und Salat 932 kcal (a1,g)
<b>Mi</b>	Rindergulasch dazu breite Bandnudeln und Sommergemüse 763 kcal (a1,c,g,i)	Veg. Gulasch mit breiten Bandnudeln und Sommergemüse 763 kcal (a1,c,g,i)	Milchreis mit Früchten  829 kcal (a1,c,f,g,i,j)
<b>Do</b>	Gebackenes Fischfilet an warmen Kartoffelsalat  666 kcal (a1,d,e,f,g,i)	Grünkernbratling mit Ratatouillegemüse und Kartoffeln  550 kcal (a1,c,f,g,i)	Kleine Haxe <sup>3</sup> an Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 916 kcal (a1,f,g)
<b>Fr</b>	Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch Brötchen 457 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Bunter Gemüseintopf mit Tofuwürfel Brötchen 457 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Vegetarischer Bratling mit Gemüseragout Kartoffeln  550 kcal (a1,c,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.

	<b>Klassik-Linie und Mini ( blau )</b> incl. Dessert	<b>Menü 1</b> <b>vegetarisch</b> incl. Dessert	<b>Vital Menü</b> <b>Wahlessen</b> incl. Dessert
<b>Mo</b>	Schweinelachssteak mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Möhrengemüse 874 kcal (a1,g)	Veg. Steak auf Karottengemüse und Kartoffeln 523 kcal (a1,f,g,i)	Frühlingssuppe mit Einlage und Brötchen  457 kcal (a1,a2,e,f,g,i)
<b>Di</b>	Spaghetti "Bolognese" und Krautsalat <sup>3,11</sup>  958 kcal (a1,c,g)	Sojaragout "Gärtnerinnen Art" dazu Kartoffeln 619 kcal (a1,f,g)	Vegetarisches Hacksteak auf Gemüse und Kartoffeln 523 kcal (a1,f,g,i)
<b>Mi</b>	Riesen-Currywurst <sup>2,3,7</sup> in feuriger Soße mit Röstkartoffeln und Wachsbrechbohnsalat 821 kcal (g,i,j)	Veg. Bratling "Zigeuner Art" mit Paprikasoße, Reis Wachsbrechbohnsalat 734 kcal (a1,c,f,g,i)	Grießbrei mit Obstsalat  958 kcal (a1,c,g)
<b>Do</b>	Paniierter Bratfisch mit Kräutersoße, Kartoffelbeilage und Gurkensalat klar 701 kcal (a1,d,e,f,g,i)	Schnittbohneintopf mit veg. Würstchen und Brötchen 420 kcal (a1,a2,e,f,g,i,j)	Spaghetti mit Hackfleischsoße und Krautsalat <sup>3,11</sup>  958 kcal (a1,c,g)
<b>Fr</b>	Linseneintopf mit Rauchende und Brötchen  711 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Veg. Cordon Bleu mit Erbsen-Mais-Paprika und Petersilienkartoffeln 678 kcal (a1,e,f,g,i,k)	Pochiertes Fischfilet an Dillrahmssoße und Petersilienkartoffeln 701 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.

	<b>Klassik-Linie und Mini ( blau )</b> incl. Dessert	<b>Menü 1 vegetarisch</b> incl. Dessert	<b>Vital Menü Wahlessen</b> incl. Dessert
<b>Mo</b>	Bratwurst <sup>7</sup> mit brauner Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree 532 kcal (a1,g,i,j)	Veg. Bratling mit Weisskohlgemüse und Kartoffeln 617 kcal (a1,f,i)	Linseneintopf mit Rauchende und Brötchen 711 kcal (a1,a2,e,f,g,i)
<b>Di</b>	Hähnchenbrust Natur mit Curry-Sahne-Soße, Langkornreis und Blattsalat 749 kcal (a1,g)	Schupfnudeln mit Kräutersoße und Gemüsejulienne 462 kcal (a1,g)	Veg. Bratling mit Weisskohlgemüse und Kartoffeln 617 kcal (a1,f,i)
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Bregenwurst <sup>7</sup> und Kartoffeln 828 kcal (i,j)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 733 kcal (a1,c)	Gebratenes Hähnchenbrustfilet "Bombay" mit Langkornreis und Blattsalat 749 kcal (a1,g)
<b>Do</b>	Paniertes Schollenfilet mit Dillrahmsoße und Reis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 787 kcal (a1,d,e,f,g,i)	Veg. Hackbällchen mit Sahnesoße, Gartengemüse dazu Gabelspaghetti 1271 kcal (a1,c,g)	Eierpfannkuchen mit Kirschen 829 kcal (a1,8c,f,g,i,j)
<b>Fr</b>	Erbseneintopf mit Wiener und Brötchen 664 kcal (a1,a2,e,f,g,i)	Veg. Bratwurst <sup>7</sup> mit feuriger Soße, Erbsen-Möhrengemüse dazu Röstkartoffeln 773 kcal (f,g,i,j)	Veg. Hackbällchen mit Sahnesoße, Erbsengemüse dazu Butternudeln 1271 kcal (a1,c,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.

	<b>Klassik-Linie und Mini ( blau )</b> incl. Dessert	<b>Menü 1</b> <b>vegetarisch</b> incl. Dessert	<b>Vital Menü</b> <b>Wahlessen</b> incl. Dessert
<b>Mo</b>	Schweinegeschnetzeltes in Gemüesoße und Kartoffelbeilage 707 kcal (a1,f,g,i)	Milchreis mit heißen Früchten  829 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Erbseintopf mit Wiener und Brötchen 664 kcal (a1,a2,e,f,g,i)
<b>Di</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing 828 kcal (a1,g)	Gefüllte Maultaschen auf Gemüesoße mit Blattsalat und Joghurdressing 824 kcal (a1,c,g,i)	Milchreis mit heißen Früchten  829 kcal (a1,c,f,g,i,j)
<b>Mi</b>	Pfefferhacksteak in Pfeffersoße mit Schnittbohngemüse und Kartoffeln 799 kcal (a1,f,g,i)	Soja - Ragout "Budapester Art" mit Gabelspaghetti und Krautsalat <sup>3,11</sup> 1059 kcal (a1,f,g,i)	Blankett vom Huhn mit Kartoffeln und Salat 828 kcal (a1,g)
<b>Do</b>	Paniertes Fischfilet mit Lemonensoße und Kartoffeln dazu weißer Gurkensalat 546 kcal (a1,c,d,g,i,j)	Veg. Paprikaschote mit dunkler Soße und Kartoffelpüree 447 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Hacksteak in Bratensoße mit Schnittbohngemüse und Kartoffeln 799 kcal (a1,f,g,i)
<b>Fr</b>	Kartoffelsuppe mit Schlesischer Bockwurst und Brötchen 666 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Veg. Steaks mit Zigeunersoße und Gemüsereis 769 kcal (a1,e,f,g,i)	Veg. Paprikaschote mit dunkler Soße und Kartoffelpüree 447 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.

# Speiseplan

für die Woche /

	<b>Klassik-Linie und Mini ( blau )</b> incl. Dessert	<b>Menü 1 vegetarisch</b> incl. Dessert	<b>Vital Menü Wahlessen</b> incl. Dessert
Mo			
Di			
Mi			
Do			
Fr			

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.