

	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	Italienische Nudeln mit Käsesahnesoße dazu Basilikumsoße und Karottensalat ^{2,3,11} 842 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Gefüllte Blätterteigtasche mit Gemüse und Kartoffeln 554 kcal (a1,c,g)	Schaschlikpfanne mit Spätzle und Salat 842 kcal (a1,c,e,f,g,i)	Cremige Polenta mit Ratatouille 575 kcal (a1,g,i)
Di	Saftiges Rindergulasch mit Kartoffeln und Bohnensalat klar ¹¹ 758 kcal (a1,g,i)	Maultaschen in Süß-Sauer-Gemüse dazu Blattsalat 440 kcal (a1,f,g,i,j)	Erbseintopf mit Wiener ^{2,3,4} und Brötchen 664 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Asiatische Gemüsesuppe mit Tofu und Reiseinlage Brötchen 655 kcal (a1,f,i)
Mi	Krakauer ^{1,2,3,7} mit Rahmwirsingkohl und Kartoffelpüree 821 kcal (a1,c,g,i,j)	Milchreis mit dunklen Früchten 793 kcal (a1,c,g)	Saftiges Rindergulasch mit Kartoffeln und Bohnensalat klar ¹¹ 758 kcal (a1,g,i)	Spinatstrudel mit Soße und Reis 680 kcal (a1,g,i)
Do	Seelachsfilet mehliert auf Gemüwestreifen dazu Dillrahmssoße und Kartoffeln 555 kcal (a1,b,c,d,f,g,i)	Nudeln mit veg. Bolognesesoße dazu Blattmischung mit Joghurdressing 962 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Milchreis mit dunklen Früchten 758 kcal (a1,g,i)	Geflügelwurstgulasch mit Nudeln dazu Salat 755 kcal (a1,i,j)
Fr	Frischer Hühnersuppeneintopf dazu Brötchen 676 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Veg. Pfannengyros mit Zwiebelringen, Zaziki ² , Tomatenreis und Krautsalat ^{3,11} 768 kcal (c,f,g,j)	Seelachsfilet natur auf Kräutersoße und Kartoffeln 555 kcal (a1,b,c,d,f,g,i)	Penne mit Zucchini-Rahmssoße 680 kcal (a1,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.

	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	Schweinekotelett mit Champignonrahmsoße und Kartoffeln dazu Casino Mix mit Sauerrahmdressing 1052 kcal (a1,c,g,i,j)	Veg. Frikadelle mit Zwiebelsoße, Rosenkohl und Kartoffelpüree 560 kcal (a1,f,g,i)	Asiatische Hühnersuppe dazu Brötchen 676 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Wildlachs (MSC) mit Mangold-Gorgonzolasoße und Nudeln 720 kcal (a1,g)
Di	Grünkohl mit Bregenwurst ^{2,3,4,7} und Kartoffeln 828 Kcal (a4,i,j)	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln 602 kcal (a1,c,g)	Veg. Hacksteak mit Rahmsoße, Gemüse und Kartoffeln 560 kcal (a1,f,g,i)	Rindergulasch mit Kartoffeln (konventionell) dazu Salat 710 kcal (a1,i,j)
Mi	Glaciertes Putengulasch mit Vollkornreis und Blattsalat 1054 kcal (a1,c,g,i,j)	Linseneintopf mit veg. Würstchen dazu Brötchen 610 kcal (a1,a2,c,e,f,g)	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln 602 kcal (a1,c,g)	Kartoffelecken (konventionell) mit Frühlingsquark 580 kcal (g,i)
Do	Gebratenes Fischfilet mit heller Soße dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat klar 550 kcal (a1,c,d,g,i)	Sellerieschnitzel mit Jägersoße, Erbsengemüse und Spätzle 910 kcal (a1,f,g,i)	Grünkohl mit Bregenwurst ^{2,3,4,7} und Kartoffeln 828 Kcal (a4,i,j)	Tofu-Grillschnitte mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (konventionell) 685 kcal (a1,f,i)
Fr	Kartoffelsuppe mit Rauchende ^{1,2,3,7} und Brötchen 750 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Veg. Kohlroulade in dunkler Soße dazu Kartoffelpüree 448 kcal (a1,c,f)	Gedünstetes Fischfilet mit heller Soße dazu Reis und Gurkensalat klar 550 kcal (a1,c,d,g,i)	Butterbohnen in Tomatensoße und Reis 695 kcal (a1,i,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	Gebratene Frikadelle mit Erbsen-Möhrengemüse, dunkler Jus und Salzkartoffeln 684 kcal (a1,g,i,j)	Gemüsestrudel mit Brauner Soße und Reisbeilage 784 kcal (a1,c,g,i)	Kartoffelsuppe mit Rauchende ^{1,2,3,7} und Brötchen 750 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Käsenudeln mit Tomatensoße 710 kcal (a1,g,i)
Di	Schaschlikpfanne mit pikanter Soße, Balkangemüse und Knöpfli 1238 kcal (a1,c,i)	Brokkoli-Nußecke mit Bechamelsoße und Schupfnudeln 429 kcal (a1,c,g,h)	Gefüllter Blätterteig mit Brauner Soße und Reisbeilage 784 kcal (a1,c,g,i)	Eierkuchen mit Apfelmus 670 kcal (a1,c,g)
Mi	Glasierter Krustenbraten mit Kümmeljus, Rosenkohl und Knödel 1243 kcal (a1,g,i)	Veg. Bratling mit Kartoffeln und Tomatensoße dazu Waldorfsalat ^{3,11} 824 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Schaschlikpfanne mit pikanter Soße, Balkangemüse und Knöpfli 1238 kcal (a1,c,i)	Linsensuppe mit Geflügelwiener und Brötchen 665 kcal (a1,i,j)
Do	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Zitronensoße und Kartoffeln, Heide-Mix-Salat mit Kräuterdip 555 kcal (a1,c,d,f,g,i)	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 850 kcal (a1,c)	Veg. Bratling mit Kartoffeln und Tomatensoße dazu Waldorfsalat ^{3,11} 824 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Rinderhackfleischsoße mit Kartoffeln (konventionell) dazu Salat 685 kcal (a1,i)
Fr	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen ^{2,3,4} und Brötchen 916 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Grünkohl mit veg. Bratwurst und Kartoffeln 698 kcal (a4,f,g,i,j)	Pochiertes Seelachsfilet mit Zitronensoße und Kartoffeln, Heide-Mix-Salat mit Kräuterdip 556 kcal (a1,c,d,f,g,i)	Bunte Bohnenpfanne mit Parboiled Reis 645 kcal (a1,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	Putenschnitzel mit leichter Pfefferrahmsoße und Leipziger Allerlei dazu Kartoffeln 828 kcal (g,i,j)	Veg. Lasagne mit Tomatensoße dazu Garten Mix mit Frenchdressing 850 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ^{2,3,4} und Brötchen 916 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Rinder Köttbullar mit Paprika-Tomatengemüse und Parboiled Reis 710 kcal (a1,g,i)
Di	Nürnberger Bratwurst mit Sauerrahmsoße, Sauerkraut und Kartoffelstampf 828 kcal (a1,c,g,i,j)	Veg. Gulasch mit Paprika und Champignons dazu Petersilienkartoffeln 619 kcal (a1,f,g,i,j)	Veg. Lasagne mit Tomatensoße dazu Garten Mix mit Frenchdressing 850 kcal (a1,c,f,g,i,j)	Rindergeschnetzeltes dazu Erbsen-Möhrengemüse und Spätzle 730 kcal (a1,g,i,j)
Mi	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln 895 kcal (a1,c)	Käseröstel mit Reis und Krautsalat ^{3,11} in Sahne 734 kcal (a1,c,g)	Veg. Gulasch mit Paprika und Champignons dazu Petersilienkartoffeln 619 kcal (a1,f,g,i,j)	Kaiserrahmgemüse mit Kartoffeln (konventionell) 635 kcal (a1,g,i)
Do	Bratfisch mit Petersiliensoße, Reis und Apfel-Möhrensalat ^{2,3,11} 701 kcal (a1,c,d,g,i,j)	Grießbrei mit tropischen Früchten 853 kcal (g)	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Salzkartoffeln 895 kcal (a1,c)	Tomaten-Thymianbratling mit Kräutersoße und Reis 620 kcal (a1,g,i)
Fr	Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch und Brötchen 711cal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Veg. Bratwurst mit feuriger Soße und Erbsen-Möhrengemüse dazu Röstkartoffeln 773 kcal (a1,c,f,j)	Grießbrei mit tropischen Früchten 853 kcal (g)	Bayrischkraut (süß-sauer) dazu Kartoffeln (konventionell) 576 kcal (a1,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.

	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" dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1056 kcal (a1,c,f,g,i)	Veg. Gyros mit Zwiebeln, Zaziki ² , Reis und Krautsalat ^{3,11} 778 kcal (c,f,g,i,j)	Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch Brötchen 711cal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Hähnchenschnitzel mit Jägersoße und Penne 710 kcal (a1,g,i)
Di	Gyros mit Zwiebeln, Zaziki ² , Reis und Krautsalat ^{3,11} 836 kcal (g,i,j)	Kartoffel-Käse-Taschen mit Tomatenpesto dazu Blattsalat in Kräuterdressing 728 kcal (a1,f,g,i,j)	Veg. Gyros mit Zwiebeln, Zaziki ² , Reis und Krautsalat ^{3,11} 778 kcal (c,f,g,i,j)	Hokifilet (MSC) mit Dillrahmsoße dazu Kartoffeln (konventionell) und Salat 690 kcal (a1,g,i,d)
Mi	Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Bohnensalat klar ¹¹ 758 kcal (a1,g,j)	Milchreis mit Früchten 689 kcal (a1,g)	Lasagne "Bolognese" dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1056 kcal (a1,c,f,g,i)	Buntes Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (konventionell) 632 kcal (a1,g,i,)
Do	Fisch in Limettenrahmsoße mit Kartoffeln dazu Salat 752 kcal (a1,c,d,g,i,j)	Veg. Gulasch mit Champignons, Paprika und Zwiebeln dazu Spätzle und Bohnensalat ¹¹ 745 kcal (a1,f,g,i)	Milchreis mit Früchten 689 kcal (a1,g)	Rinder-Fleischkäse in Soße dazu Rotkohl und Kartoffeln (konventionell) 735 kcal (a1,g,i,j)
Fr	Linseneintopf mit Wiener ^{2,3,4} und Brötchen 711 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i,j)	Vegetarische Linsensuppe mit Tofu-Wurst und Brötchen 569 kcal (a1,a2,c,e,f,g,i)	Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle und Bohnensalat klar ¹¹ 758 kcal (a1,g,j)	Buntes Gartengemüse in Rahmsoße dazu Kräuterbuchweizen 680 kcal (a1,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.