

	VOLLKOST	LEICHTE VOLLKOST	VEGETARISCHE KOST
Montag	Zucchini cremesuppe ³ ∞ Wirsingroulade mit Specksauce und Petersilienkartoffeln ^{1 2 3 4} ∞ Pfirsichquark ^{16 17 18}	Zucchini cremesuppe ³ ∞ Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, Eierspätzle und Salat ^{3 4} ∞ Pfirsichquark ^{6 17}	Zucchini cremesuppe ³ ∞ Grießbrei ⁶ mit heißen Sauerkirschen ²⁰ ∞ Pfirsichquark ^{6 17 18}
Dienstag	Brühe mit Kräuterklößchen ^{3 4} ∞ Cordon-bleu vom Huhn ^{1 2 4} mit Leipziger Allerlei und Püree ∞ Erdbeerpudding ⁴	Brühe mit Kräuterklößchen ^{3 4} ∞ Schinkennudeln ³ mit Tomatensauce und Salatschälchen ∞ Erdbeerpudding ^{4 6 17}	Brühe mit Kräuterklößchen ³ ∞ Kartoffelspinatauflauf ^{6 20} mit Käsesauce Salatschälchen ∞ Erdbeerpudding ^{4 6 17}
Mittwoch	Champignon cremesuppe ³ ∞ Szegediner Gulasch ^{3 4} mit Dampfkartoffeln und Eisbergsalat ∞ Götterspeise mit Vanillesauce ^{4 6 18}	Champignon cremesuppe ³ ∞ Königsberger Klopse ³ in Kapernsauce Kartoffeln und Rote Beete ∞ Götterspeise mit Vanillesauce ^{4 6 18}	Champignon cremesuppe ³ ∞ Maultaschen ³ auf Kräutersauce kleines Salatschälchen ∞ Götterspeise mit Vanillesauce ^{4 6 18}
Donnerstag	Tagessuppe ³ ∞ Bratwurst ^{1 2 3 8} auf Möhrengemüse „Bürgerlich“ mit Kartoffelwürfeln ∞ Mandelpudding mit Sirup ^{6 17}	Tagessuppe ³ ∞ Hähnchenbrustfilet ³ auf Curryfruchtsauce Butterreis und Salat ∞ Mandelpudding mit Sirup ^{6 17}	Tagessuppe ³ ∞ Pellkartoffeln ³ mit Kräuterquark Tomatensalat ∞ Mandelpudding mit Sirup ^{6 17}
Freitag	Tomaten cremesuppe ³ ∞ Matjesfilet ¹ nach „Hausfrauen Art“ mit Speckkartoffeln ^{1 2} ∞ Frisches Obst ⁶	Tomaten cremesuppe ³ ∞ Kalbsragout „Marengo“ ³ mit Spiralnudeln Salat der Saison ∞ Frisches Obst ⁶	Tomaten cremesuppe ³ ∞ Eier in Senfsauce ³ mit Dampfkartoffeln und gemischter Salat ∞ Frisches Obst ⁶
Samstag	Linseneintopf ³ mit Knackwurst ^{1 2 3} und Brötchen ¹⁵ ∞ Heidelbeerjoghurt	Graupeneintopf ³ mit Rindfleisch und Brötchen ∞ Heidelbeerjoghurt	Gemüse eintopf ^{3 4} mit Eierstich und Brötchen ∞ Heidelbeerjoghurt
Sonntag	Brühe mit Einlage ^{3 4} ∞ Schweinebraten ^{3 4} mit Kaisergemüse ^{3 4} und Petersilienkartoffeln ∞ Aprikosenkompott	Brühe mit Einlage ^{3 4} ∞ Schweinebraten ^{3 4} mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln ∞ Aprikosenkompott	Brühe mit Einlage ^{3 4} ∞ Gemüsevariation ^{3 4} Sauce Hollandaise ⁴ Kartoffeln ∞ Aprikosenkompott

Zusatzstoffe: 1 konserviert | 2 mit Antioxidationsmittel | 3 mit Geschmacksverstärker | 4 mit Farbstoff, 5 mit Süßungsmittel(n) | 6 Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n) | 7 enthält keine Phenylalaninquelle | 8 mit Phosphat | 9 gewachst | 10 geschwefelt | 11 geschwärzt | 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 13 mit Milchpulver | 14 mit Molkepulver | 15 mit Milcheiweiß | 16 mit Eiklar | 17 unter Verwendung von Milch | 18 unter Verwendung von Sahne | 19 mit Pflanzeneiweiß | 20 mit Stärke | 21 koffeinhaltig | 22 chininhaltig | 23 mit Kochsalzersatz | 24 mit jodiertem Kochsalzersatz | 25 mit kaliumhaltigen Kochsalzersatz | 26 Ernährungszweck siehe Verpflegungskatalog

Änderungen vorbehalten!

Weil Frische sich lohnt, beziehen wir eine Vielzahl von Produkten in den Bereichen Backwaren, Salate, Obst, Frischgemüse sowie Fleisch- und Wurstwaren von Firmen aus der Region: Metzgerei Otterbein | Obst u. Gemüsehandel Hartmann | Bäckerei Viehmeier | Hofbäckerei Kasper