

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Spaghetti Bolognese mit Käse und Rohkostsalat 3,5,11,A,B,C,G,H,I,S 1060 kcal	Hähnchen- Knusperspieß auf Früchte- Currysauce, dazu Reis 2,3,5,7,A,B,C(w),G,H,I 830 kcal	Brathering mit Zwiebelringen, Röstkartoffeln und Salatgarnitur A,C,G,H,J 620 kcal	
Dienstag	Braumeistersteak (gefüllt mit Schinken und Käse) mit Sahnesauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,2,3,10,11,A,B,C,H,S 820 kcal	Geschmorte Kasseler Schulter vom Schwein mit Prinzessbohnen und Kartoffeln 1,2,3,10,A,B,C,H 640 kcal	Frischer Möhreeneintopf mit Rindfleisch 1,10,11,A,B,C(w,r),G,H,R 410 kcal	
Mittwoch	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 1,3,10,C(w),E,G,H,I,S 970 kcal	Mediterraner Rinderbraten mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven, dazu breite Bandnudeln 1,9,11,A,B,C,H 960 kcal	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus 3,B 990 kcal	
Donnerstag	Schweinenackenbraten in Senf eingelegt, dazu Apfelrotkohl und Knödel 1,10,11,A,B,C,H,I 800 kcal	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N,S 800 kcal	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 1,3,7,11,A,B,C(w,r),E,F,G,H,I,S 650 kcal	
Freitag	Truthahngulasch "Jäger Art" mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,10,11,A,B,C(w),H 630 kcal	Knusperfilet mit Remouladensauce und Kartoffeln, dazu Rohkostsalat 6,A,B,C,G,I,J 1150 kcal	Debreziner Sauerkrauttopf 1,2,3,5,7,10,11,A,B,C(w),G,H,S 600 kcal	
Samstag	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,A,B,C,H 670 kcal	Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 1,3,A,B,C,G,H,I,S 630 kcal	Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch, dazu Obst 1,3,10,11,A,B,C(w,r),G,H 440 kcal	
Sonntag	Wirsingroulade mit Kartoffeln, dazu ein Kompott 1,2,11,A,B,C,G,H,I,N,S 730 kcal	Rinderbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 10,B,C,H 730 kcal	Soljanka, dazu eine Quarkspeise 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I,S 670 kcal	

Anmerkung:

**Zu den Eintöpfen wird
eine Scheibe Brot gereicht !**

Dekl.Zusatzst.:

1 Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** Säuerungsmittel **6** Zuckerzusatzstoff **7** Emulgator

Fleischarten:

8 Phosphat **9** geschwärzt **10** Kartoffeln geschwefelt

S Schwein, **R** Rind

Dekl. Allergene:

A Eier **B** Milch **C** Glutenhaltige Getreide **D** Erdnüsse **E** Nüsse **F** Sesam **G** Soja **H** Sellerie **I** Senf **J** Fische **K** Krebstiere **L** Weichtiere **M** Lupinen **N** Schwefeldioxid und Sulfid

(w- Weizen, r- Roggen)