

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Jagdwurstwürfel in Tomatensauce mit Nudeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,A,C(w,r),E,G,H,I,S 950 kcal	Panierte Hähnchenbrust mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C(w),G,H,I 570 kcal	Bunter Matjes mit Bratkartoffeln 1,6,J 720 kcal	
Dienstag	Hausgemachte Boulette mit Porreegemüse und Schnittlauchkartoffeln 1,2,5,7,A,B,C(w),N,S 800 kcal	Schmorbraten vom Rind mit Rosenkohl und Knödel A,B,C(w),H,R 870 kcal	Frühlingseintopf mit Lamm 1,3,A,B,C(w,r),G,H,N 620 kcal	
Mittwoch	Sauerbraten vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln 1,2,A,B,C(w),H,N,S 770 kcal	Kasselerkotelett vom Schwein auf Bohnengemüse mit Bratkartoffeln 1,3,7,A,B,C,G,H,S 640 kcal	Borschtsch mit Rindfleisch und Kräutersahne 1,A,B,C(w,r),G,H,N,R 480 kcal	
Donnerstag	Chilibeißer auf buntem Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,A,B,C,G,H,I,S 660 kcal	Schnitzel paniert vom Schwein mit frischen Möhren und Kartoffeln 1,A,B,C(w),G,H,I,N 710 kcal	Nudelauflauf mit Gemüse, Tomate und Mozzarella überbacken A,B,C(w) 930 kcal	
Freitag	Putenbraten in Salbeisauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N 570 kcal	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet mit Senf-Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,3,5,7,B,C,I,J,N 740 kcal	Tortellini mit Limetten-Sahnesauce und Salatbeilage 2,A,B,C,G,H,I 540 kcal	
Samstag	Spaghetti Bolognese mit Käse, dazu ein Krautsalat 1,2,3,5,7,A,B,C,E,G,H,I,S 1060 kcal	Panierte Putenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree 2,5,7,A,B,C,E,G,H,I 570 kcal	Reis- Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A,B,C(w,r),G,H,I 520 kcal	
Sonntag	Hackbraten mit Mischgemüse und Kartoffeln 1,3,5,7,A,B,C,H,N,S 780 kcal	Schmorwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A,B,C,E,G,H,I,S 700 kcal	Soljanka, dazu eine Quarkspeise 1,2,5,6,7,A,B,C,G,H,I 700 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

8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt

Fleischarten: 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)