

1	Vollkost			Vegetarische Kost			Leichte Kost		
Montag	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Estragonsauce (3,7,I) und Blumenkohl in Rahm (3,Aa,F,G) dazu Kartoffelpüree (G,L) Kirschjoghurt (2,G)	2099 kJ 499 kcal F 10g ges. FS 4,1g KH 60,7g	Z 25,6g EW 41,4 S 4,5g	Gefüllte Paprikaschote (Aa,C,I,J) mit Kräutersauce (1, Aa,G,I) und Couscous (Aa) dazu ein frischer Salat Kirschjoghurt (2,G)	2660 kJ 631 kcal F 22,6g ges. FS 6g KH 76,7g	Z 23g EW 28g S 3,8g	Kartoffel-Gemüseauflauf (C,G,I) mit Hühnerfleisch und Kräutersauce (Aa,G,I) Kirschjoghurt (2,G)	2099 kJ 499 kcal F 10g ges. FS 4,1g KH 60,7g	Z 25,6g EW 41,4 S 4,5g
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel (Aa,C) mit Paprikasauce(3,Aa,F,G,I) dazu Butterkartoffeln (3,5,G) und ein frischer Salat Frisches Obst	2307 kJ 551 kcal F 0g ges. FS 5g KH 69g	Z 20g EW 22g S 3g	Bulgurpfanne mit Hirtenkäse (7,Aa,G), dazu Kräuterdipp (G) und einen frischen Salat Frisches Obst	2258 kJ 540 kcal F 22g ges. FS 9g KH 652g	Z 29g EW 21g S 3g	Putenfrikadelle (Aa) mit Geflügelbratensauce (Aa,G,I), dazu Kartoffeln und Wachsbohnen (I) Frisches Obst	2719 kJ 648 kcal F 23g ges. FS 14g KH 94g	Z 72g EW 15,2g S 0,5g
Mittwoch	Fischragout Toskana (3,7,A,D,F,I) dazu Butterreis (G) und Salat Aprikosenpudding (1,G)	2501 kJ 597 kcal F 16g ges. FS 6g KH 77g	Z 23g EW 34g S 6g	Vegetarische Spätzlepfanne mit Gemüse (3,Aa,C) und Kräuterrahmsauce (1,Aa,G,I) dazu ein frischer Salat Aprikosenpudding (1,G)	2664 kJ 634 kcal F 27g ges. FS 9g KH 77g	Z 24g EW 20g S 9g	Putenragout (Aa,G) mit Spiralnudeln (Aa) und Karottengemüse (I) Aprikosenpudding (1,G)	2312 kJ 552 kcal F 19g ges. FS 7,5g KH 64g	Z 22g EW 29g S 8,4g
Donnerstag	Spaghetti (Aa) Bolognese (7,Aa,I) mit Reibekäse (G) dazu ein frischer Salat Mandarinenkompott	3405 kJ 815 kcal F 35g ges. FS 12g KH 88g	Z 26g EW 35g S 11,4g	Frankfurter Grüne Soße (G) mit gek. Eier (5,C) und Kartoffeln Mandarinenkompott	1687 kJ 403 kcal F 25g ges. FS 12g KH 6g	Z 5g EW 18g S 1,9g	Seelachsfilet (3,D,I) mit Zitronensauce (1,3,Aa,G,I,L) dazu Brokkoli und Dillkartoffeln (3,5,G,L) Mandarinenkompott	2028 kJ 481 kcal F 2,6g ges. FS 0,8g KH 88g	Z 10g EW 20,2g S 6g
Freitag	Gedünstetes Pangasiusfilet Provinzialische Art (D,G,J) mit Zitronensauce (1,C,J) dazu Dillkartoffeln (3,5,G) und Brokkoli Schokopudding (G)	2434 kJ 581 kcal F 22g ges. FS 5g KH 67g	Z 23g EW 26g S 2g	Vegetarische Gemüse-Maultaschen(Aa,C,I) mit Spinat-Käse-Sauce (3,2, Aa,C,F,G,I) und Sommergemüse (3Aa,F,I) Schokopudding (G)	2629 kJ 628 kcal F 29g ges. FS 11g KH 67g	Z 26g EW 21g S 5g	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce (Aa,G,I), dazu Reis und Brokkoli Schokopudding (G)	3186 kJ 755 kcal F 35g ges. FS 16,7g KH 66g	Z 20g EW 43g S 2,7g
Samstag	Perlgraupeneintopf (2,3,5,Aa,Ac,F,I,L) mit Rindfleisch dazu ein Vollkornbrötchen (Aa) Bananenjoghurt (1,G)	2038 kJ 487 kcal F 9g ges. FS 4g KH 72g	Z 21g EW 29g S 6g	Mexikanische Reispfanne (Aa,I,K) dazu Bohnensalat (8) Bananenjoghurt (1,G)	2598 kJ 622 kcal F 17g ges. FS 5g KH 93g	Z 30g EW 21g S 4g	Steckrübeneintopf (I,L) mit Rindfleisch Bananenjoghurt (1,G)	1821 kJ 435 kcal F 9,2 g ges. FS 3,1g KH 58g	Z 0,1g EW 29g S 10,4g
Sonntag	Schweinerollbraten an Paprika-Speck-Sauce (1,3,Aa,F,G,L) dazu Butterspätzle (Aa,C) und Karottensalat (8) Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	3052 kJ 728 kcal F 39g ges. FS 16g KH 63g	Z 30g EW 38g S 2g	Spinatauflauf Florentin (Aa,C,G,I) mit Tomatensauce (3,7,Aa,F,I) dazu ein frischer Salat Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	2193 kJ 523 kcal F 18g ges. FS 8g KH 68g	Z 39g EW 20g S 3g	Hähnchenbrust in Rahmsauce (Aa,G,I) mit ZucchiniGemüse (I) und Kartoffeln Cappuccinopudding (8,9,G,Hb)	2519 kJ 600 kcal F 20 g ges. FS 7,1g KH 89g	Z 34g EW 15 g S 4,2g

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Süßungsmittel, 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 9 = enthält eine Phenylalaninquelle (zusätzlich zur Angabe „mit Süßungsmittel“), 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen), 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen), 13 = mit Alkohol, 14 = chininhaltig, 15 = koffeinhaltig, 16=mit kakaohaltiger Fettglasur, 17=mit Persipan. A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorsan-Weizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer), B = enthält Krebstiere, C = enthält Ei, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch (einschließlich Laktose), H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Kaschunüsse, e = Pekannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere.
In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.