

Menü der Woche

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarische Kost
Montag	<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ <small>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</small></p> <p>***</p> <p>Feuerspieß „Budapest“^{1,51} auf würziger Schaschlik Soße^{1,8,51,60} und Bratkartoffeln⁶⁰</p> <p>***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;">1147 kcal</p>		<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ <small>3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</small></p> <p>***</p> <p>Käsespätzle⁵¹ mit Kräuterrahmsoße⁵¹ mit Röstzwiebeln</p> <p>***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;">1.130 kcal</p>
Dienstag	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen^{3,20,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Schweineschnitzel paniert^{12,51} mit Pommes Frites^{51,54} und Bratensoße⁵¹</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln^{52,58}</p> <p style="text-align: right;">995 kcal</p>	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen^{3,20,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Hähnchenbrustfilet^{12,55} auf Tomaten - Basilikumsoße^{1,60} und bunten Nudeln⁵¹</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln^{52,58}</p> <p style="text-align: right;">1.087 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit Butterklößchen^{3,20,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Gratinierte Zucchini^{1,52,58} mit Kräutergnocchis^{54,60} und Paprikasoße⁶⁰</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln^{52,58}</p> <p style="text-align: right;">886 kcal</p>
Mittwoch	<p>Bärlauch Cremesuppe^{3,12,51,52,55,57,58,60}</p> <p>***</p> <p>Kalbsrahmgulasch mit Spargelspitzen, Champignons^{1,2,51,52,55,57,58,60,61} und Bandnudeln^{51,54}</p> <p>***</p> <p>Obst</p> <p style="text-align: right;">852 kcal</p>	<p>Bärlauch Cremesuppe^{3,12,51,52,55,57,58,60}</p> <p>***</p> <p>„Räucherlachs“⁵⁵ mit dreierlei Quarkdips^{12,51,52,55,57,58} und Pellkartoffeln</p> <p>***</p> <p>Obst</p> <p style="text-align: right;">678 kcal</p>	<p>Bärlauch Cremesuppe^{3,12,51,52,55,57,58,60}</p> <p>***</p> <p>„Schlemmer – Rösti – Vegetaria“^{52,58,60} dazu würziger Farmersalat^{12,52,58}</p> <p>***</p> <p>Obst</p> <p style="text-align: right;">815 kcal</p>
Donnerstag	<p>Fleischbrühe mit Riebele^{3,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Putengeschnetzeltes „Ungarische Art“^{1,51,60} mit Paprikastreifen und Tomatenwürfel und Wellenbandnudeln^{51,54}</p> <p>***</p> <p>Quarkspeise mit Sauerkirschen^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">650 kcal</p>	<p>Fleischbrühe mit Riebele^{3,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Gefüllter Schweinerücken mit Mett und Gemüse,¹⁶ Wachsbrockbohnen^{12,60} und Stampfkartoffeln^{52,58}</p> <p>***</p> <p>Quarkspeise mit Sauerkirschen^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">910 kcal</p>	<p>Gemüsebrühe mit Riebele^{3,51,54,60}</p> <p>***</p> <p>Blumenkohl – Brokkoli Soufflé^{3,51,52,54,58,60} mit einer Kräuter – Käsesoße^{12,51,52,55,57,58,60} und Röstinchen</p> <p>***</p> <p>Quarkspeise mit Sauerkirschen^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">1.049 kcal</p>
Freitag	<p>Kartoffelrahmsüppchen^{3,51,52,58,60}</p> <p>***</p> <p>Seehechtfilet „Natur“^{12,55} auf Asiatischem Wok - Gemüse^{1,51,57,60,62} fruchtiger Currysoße^{1,2,12,51,52,55,57,58,60} und Basmatireis</p> <p>***</p> <p>Vanillepudding mit Himbeersoße^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">1.000 kcal</p>	<p>Kartoffelrahmsüppchen^{3,51,52,58,60}</p> <p>***</p> <p>Mediterranes Geflügelragout^{1,12,51,55,57,60} auf Hirse - Reismudeln^{51,54}</p> <p>***</p> <p>Vanillepudding mit Himbeersoße^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">920 kcal</p>	<p>Kartoffelrahmsüppchen^{3,51,52,58,60}</p> <p>***</p> <p>Marillenknödel^{51,52,54,58} auf Vanille-Mohnsauce^{52,58}</p> <p>***</p> <p>Vanillepudding mit Himbeersoße^{12,52,58}</p> <p style="text-align: right;">834 kcal</p>
Samstag	PFINGSTFERIEN		
Sonntag	PFINGSTFERIEN		

Darüber hinaus bieten wir Ihnen täglich ein großes Salatbuffet mit wechselnden Salatvariationen!

Änderungen vorbehalten. Angebot, solange Vorrat reicht.

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Antioxidationsmittel; 3 mit Geschmacksverstärker; 4 mit Süßungsmittel; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; 8 mit Zuckerarten und Süßungsmittel; 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; 10 enthält eine Phenylalaninquelle; 11 kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12 mit Farbstoff; 13 geschwefelt; 14 gewachst; 15 geschwärzt; 16 mit Phosphat; 17 mit Milchpulver; 18 mit Molke Pulver; 19 mit Milcheiweiß; 20 mit Eiklar; 21 unter Verwendung von Milch; 22 unter Verwendung von Sahne; 25 chininhaltig; 26 koffeinhaltig; 27 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet; 50 genetisch verändert; 51 Glutenhaltiges Getreide; 511 Weizen; 512 Dinkel; 513 Kamut; 514 Roggen; 515 Gerste; 516 Hafer; 517 Hybridstämme; 52 Laktose; 53 Krebstiere; 54 Eier; 55 Fisch; 56 Erdnüsse; 57 Soja; 58 Milch; 59 Schalenfrüchte; 591 Mandeln; 592 Haselnüsse; 593 Walnüsse; 594 Cashewnüsse; 595 Pecannüsse; 596 Paranüsse; 597 Pistazien; 598 Macadamia oder Queensland Nüsse; 60 Sellerie; 61 Senf; 62 Sesamsamen; 63 Schwefeldioxid und Sulfide; 64 Lupine; 65 Weichtiere; 81 ohne Kühlung haltbar (thermisiert); 95 frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen;

Abendessen

Montag	Elsässer Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{2, 3, 6, 18, 20, 32} Angemachter Frischkäse ^{18, 32} Geflügelleberwurst ^{2, 3, 20, 21}
Dienstag	Hähnchenkeule mit Chili - Dip ^{2, 18, 32} Tomatensalat ^{1, 3, 9, 42} Camembert ^{18, 32} Gerauchter Putenschinken ^{2, 3, 6}
Mittwoch	Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln ^{1, 3, 9, 15} Geflügelsalami ^{1, 2, 3} Chili - Käse ^{1, 18, 32}
Donnerstag	Heringssalat mit Apfel und Gurke ^{2, 14, 15, 18, 21, 23, 32} Kalter Braten vom Kalb und Schwein mit Kräuter – Senf - Dip ^{18, 21, 32}
Freitag	Pfingstferien
Samstag	Pfingstferien
Sonntag	Pfingstferien

An allen Tagen gibt es darüber hinaus eine Wurst- und Käseauswahl, Rohkost, Butter und Margarine sowie verschiedene Brotsorten zum Abendessen.

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Süßungsmitteln; 6 mit Phosphat; 7 gewachst; 8 geschwärzt; 9 geschwefelt; 10 Schwein oder tierisches Fett; 11 fein zerkleinertes Fleisch; 12 Gluten; 13 Krebstiere; 14 Ei; 15 Fisch; 16 Erdnüsse; 17 Soja; 18 Milch, einschließlich Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesam; 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel; 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 25 unter Schutzatmosphäre verpackt; 26 Milcheiweiß; 27 koffeinhaltig; 28 Geflügelfleischanteil; 29 Chininhaltig; 30 Genetisch verändert; 31 Glutenhaltige Getreide; 32 Laktose; 33 Milchpulver; 34 Molkepulver; 35 Milcheiweiß; 36 Eiklar; 37 unter Verwendung von Milch; 38 unter Verwendung von Sahne; 39 mit Pflanzeneiweiß; 40 mit Stärke; 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet