

# Menü der Woche

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarische Kost
<b>Montag</b>	<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</p> <p>***</p> <p>Feuerspieß „Budapest“ 1, 51 auf würziger Schaschlik Soße 1, 8, 51, 60 und Bratkartoffeln 60</p> <p>***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;"><b>1147 kcal</b></p>		<p>Spinatcremesuppe „Florentine“ 3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60</p> <p>***</p> <p>Käsespätzle 51 mit Kräuterrahmsoße 51, mit Röstzwiebeln</p> <p>***</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p style="text-align: right;"><b>1.130 kcal</b></p>
<b>Dienstag</b>	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen 3, 20, 51, 54, 60</p> <p>***</p> <p>Schweineschnitzel paniert 12, 51 mit Pommes Frites 51, 54 und Bratensoße 51</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln 52, 58</p> <p style="text-align: right;"><b>995 kcal</b></p>	<p>Kraftbrühe mit Fleischklößchen 3, 20, 51, 54, 60</p> <p>***</p> <p>Hähnchenbrustfilet 12, 55 auf Tomaten - Basilikumsoße 1, 60 und bunten Nudeln 51</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln 52, 58</p> <p style="text-align: right;"><b>1.087 kcal</b></p>	<p>Gemüsebrühe mit Butterklößchen 3, 20, 51, 54, 60</p> <p>***</p> <p>Gratinierte Zucchini 1, 52, 58 mit Kräutergnocchis 54, 60 und Paprikasoße 60</p> <p>***</p> <p>Erdbeerjoghurt mit Kokosraspeln 52, 58</p> <p style="text-align: right;"><b>886 kcal</b></p>
<b>Mittwoch</b>	<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;"><b>852 kcal</b></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;"><b>678 kcal</b></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;"><b>815 kcal</b></p>
<b>Donnerstag</b>	<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;"><b>650 kcal</b></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;"><b>910 kcal</b></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;"><b>1.049 kcal</b></p>
<b>Freitag</b>	<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;"><b>1.000 kcal</b></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;"><b>920 kcal</b></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;"><b>834 kcal</b></p>
<b>Samstag</b>	<b>PFINGSTFERIEN</b>		
<b>Sonntag</b>	<b>PFINGSTFERIEN</b>		

**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

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

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