

Speiseplan vom 03.03.2025 bis 09.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Rindergeschnezeltes A, B1, B, J, 5, 43, 95 Tagliatelle A, 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Steckrübenintopf mit Schweinefleisch 43, 95 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokopudding-creme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Bratwurst 1, J, 16, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rahmporree A, B1, B, 43, 95 Obst	Bacftisch A, A1, E, 16, 43, 95 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Zitronenmousse	Grüner Bohneneintopf m. 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Schweinekrustenbraten 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Pfirsichkompott
	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Hähnchenbrust unpaniert 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Gekochtes Rindfleisch 43, 95 Meerrettichsauce A, B1, B, L, 2, 13, 43 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Schokopudding-creme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Schwäbische Maultaschensuppe mit Rindfleisch und Gemüseinlage 1, 43, 95 Obst	Geflügelleberulasch mit Apfelwürfel A, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Zitronenmousse	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B, J, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Kalbsbraten 43, 95 Sauce A Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B, 43, 95 Pfirsichkompott
Leichte Vollkost	168 kcal, 4 g Eiweiß, 5 g Fett, 27 g KH	145 kcal, 5 g Eiweiß, 1 g Fett, 29 g KH	262 kcal, 29 g Eiweiß, 10 g Fett, 13 g KH	195 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 21 g KH	302 kcal, 56 g Eiweiß, 7 g Fett, 2 g KH	383 kcal, 12 g Eiweiß, 11 g Fett, 48 g KH	464 kcal, 39 g Eiweiß, 11 g Fett, 32 g KH
Vegetarische Kost	Grießbrei A, A1, B1, B, 43 mit Kirschsauce 12, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 43 Apfelmus 2	Bunter Nudelauflauf A, A1, B1, B, 43, 95 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Schokopudding-creme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Frühlingsrolle A, A1, D, G, I Thai Nudelpfanne Obst	Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen A, A1, D, 43, 95 Zitronenmousse	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Ratatouille A, B1, D, G, B, J, 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Gebratenes Käseschnitzel A, B1, D, G, B, J Kartoffeln 43, 95 Schwarzwurzel in heller Sauce Pfirsichkompott
	375 kcal, 7 g Eiweiß, 5 g Fett, 57 g KH	598 kcal, 10 g Eiweiß, 19 g Fett, 96 g KH	913 kcal, 40 g Eiweiß, 20 g Fett, 138 g KH	251 kcal, 5 g Eiweiß, 3 g Fett, 49 g KH	358 kcal, 13 g Eiweiß, 9 g Fett, 53 g KH	466 kcal, 14 g Eiweiß, 6 g Fett, 77 g KH	403 kcal, 18 g Eiweiß, 12 g Fett, 30 g KH
Dessert	Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Apfelmus 2	Schokopudding-creme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Obst	Zitronenmousse	Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Pfirsichkompott
	146 kcal, 3 g Eiweiß, 4 g Fett, 23 g KH	95 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH	59 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 7 g KH	65 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH	0 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH	71 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 8 g KH	79 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (8) mit Zuckerkaramell und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenenergieerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelenergieerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenenergieerzeugnisse, (A6) Gerste und Gersteenergieerzeugnisse, (A4) Hafer und Haferenergieerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
 Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Krautglasch 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schokopudding - mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Schweineschnitzel A, 1, 43, 95 Rahmchampignons A, B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Obst	Gefüllte Paprikaschote A, A1, B1, D, G, B1, J Paprikasauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B1, B	Kasselerbraten 1, 2, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Nougatdessert H, H2, 43	Schlemmerfilet "Bordelaise" A, A1, D, E, B, J, 12, 43 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Linseneintopf mit Kracker G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 Obstgarten	Schweineroulade - mit Metzfüllung A, A1, 43 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Euromixgemüse B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95
Leichte Vollkost	Rührei B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Schokopudding - mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Gedünsteter See-lachs E, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat Obst	Wurstglasch LVK A, 1, J, 1, 2, 16, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B1, B	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch A, A6, I, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Putengeschnetzeltes mit Champignons A, B1, B, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gemüseintopf mit Fleischklößchen B1, D, B1, L, 2, 20, 43 Obstgarten	Rindergulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Romanesco-Mix B1, B Erdbeerkompott 12, 95
Vegetarische Kost	Cannelloni Ricottaspinat A, A1, B1, D, B, 1, 43 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Schokopudding - mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Veg.Knusperrikolade A, A1, D, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmporree A, B1, B, 43, 95 Obst	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B1, B	Feta-Tasche mit Spinat Ratatouille A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Vegetarische Bratwurst G, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Bayrisch Kraut A, 1, 2, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Eierkuchen mit Vanillesauce B1, B Obstgarten	Vegetarische Kohlroulade A, A1, A2, D, G, 43 Sauce vegan 43 Kartoffeln 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95
Dessert	Schokopudding - mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Obst	Dessertcreme Erdbeere B1, B	Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Obstgarten	Erdbeerkompott 12, 95
	18 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 2 g KH	446 kcal; 20 g Eiweiß; 24 g Fett; 35 g KH	779 kcal; 23 g Eiweiß; 65 g Fett; 24 g KH	742 kcal; 23 g Eiweiß; 26 g Fett; 103 g KH	435 kcal; 22 g Eiweiß; 30 g Fett; 18 g KH	8 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	524 kcal; 41 g Eiweiß; 17 g Fett; 39 g KH
	217 kcal; 22 g Eiweiß; 10 g Fett; 8 g KH	588 kcal; 28 g Eiweiß; 32 g Fett; 47 g KH	368 kcal; 18 g Eiweiß; 21 g Fett; 23 g KH	554 kcal; 23 g Eiweiß; 17 g Fett; 74 g KH	336 kcal; 25 g Eiweiß; 18 g Fett; 17 g KH	726 kcal; 33 g Eiweiß; 39 g Fett; 59 g KH	1043 kcal; 53 g Eiweiß; 41 g Fett; 96 g KH
	289 kcal; 20 g Eiweiß; 17 g Fett; 10 g KH	290 kcal; 26 g Eiweiß; 10 g Fett; 23 g KH	839 kcal; 31 g Eiweiß; 32 g Fett; 104 g KH	586 kcal; 21 g Eiweiß; 11 g Fett; 98 g KH	806 kcal; 28 g Eiweiß; 11 g Fett; 145 g KH	415 kcal; 23 g Eiweiß; 5 g Fett; 66 g KH	310 kcal; 26 g Eiweiß; 12 g Fett; 7 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (20) mit Elikar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenzerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstezerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7) Pistazien und Pistazienzerzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchenschnitzel A, A1, I, 43 Rahmsauce Kartoffeln 43, 95 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln B1, B, 1, 2, 43, 95 Gurkensalat B, 43, 95 Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch A, B, I, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Topfwrurst A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Obst	Brathering A, A1, D, E, J, 3 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Gewürzgurke 1 Apfelmus 2	Erbseintopf mit Rauchfleisch I, I, 1, 1, 2, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Spießbraten 53, 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Rosenkohl B1, B, 43, 95 Birnenkompott
Leichte Vollkost	Brühe mit Hühnerfleisch B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Putenbrust Bratensauce A, A1, I, 43 Petersilienkartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12	Hackbraten A, A1, J, 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 bunte Möhrenmischung 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Eisbergmix Obst	Rindergeschnezelles A, A1, 43, 95 Tagliatelle A, 43, 95 Apfelmus 2	Möhreneintopf mit Strudelpudding B1, B, 12	Kalbsragout mit Spargel A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Birnenkompott
Vegetarische Kost	Kartoffelkäschen mit Frischkäsefüllung B1, B, 43 Mexikanisches Pfannengemüse A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Mediterraner Gemüseintopf 1, 43, 95 Brötchen A, A1, G Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12	Möhren-Broccolifauflauf D, B, 43, 95 Bechamelsauce A, A1, B1, B, 43 Fruchtquark B1, B, 12	Bunte Gemüsepfanne A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Pestoknödel Obst	Milchreis B1, B, 43, 95 Zucker und Zimt 43, 95 Apfelmus 2	Germknödel mit Fruchtfüllung A, A1, 1 Vanillesauce B1, B Strudelpudding B1, B, 12	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Wedges A, A1 Ratatouille A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Birnenkompott
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B	Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12	Fruchtquark B1, B, 12	Obst	Apfelmus 2	Strudelpudding B1, B, 12	Birnenkompott

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (43) enthält Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenzerzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstezerzeugnisse, (A4) Hafer und Haferzerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kohlroulade B1, B, J, 43 Schmor KohlensaUCE A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Ungarischer Gulasch A, 43, 95 Makkaroni A Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Rosenkohlentopf mit Kasserlfleisch 43, 95 Apfelmus 2	Gepökelttes Eisbein Majoransauce B1, B, 43, 95 Erbspüree 1, 2, 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Obst	Gebratene Scholle A, A1, E, 43, 95 Dillrahmsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Salatmix Fruchtquark B1, B, 12	Wirsingkohlentopf mit Schweinefleisch A, B1, B, 1, 43, 95 Vanillepudding B1, B, 12	Sauerbraten 1, 43, 95 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Aprikosenkompott
Leichte Vollkost	Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch B1, B, 1, L, 2, 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Spreewäldersauce A, B1, B, 1, L, 2, 13, 43, 95 Petersilienkartoffeln 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Hähnchensteiß 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Gekochte Eier D, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Obst	Geflügelrikadelle A A1, D, 1, J, 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Fingerringen B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch 1, 43, 95 Vanillepudding B1, B, 12	Hähnchenroulade "Broccoli" B1, B, 43 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Figgemüsemischung 43, 95 Aprikosenkompott
	759 kcal; 43 g Eiweiß; 25 g Fett; 86 g KH	47 kcal; 2 g Eiweiß; 1 g Fett; 7 g KH	395 kcal; 35 g Eiweiß; 9 g Fett; 41 g KH	290 kcal; 16 g Eiweiß; 16 g Fett; 19 g KH	541 kcal; 26 g Eiweiß; 26 g Fett; 49 g KH	778 kcal; 33 g Eiweiß; 19 g Fett; 117 g KH	343 kcal; 29 g Eiweiß; 16 g Fett; 18 g KH
	Eierragout mit buntem Gemüse A, B1, D, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Blumenkohlbratling A, A1, B1, D, B, 43 Sauce Hollandaise A, B1, D, B1, 43 Kartoffeln 43, 95 Frühlingsgemüse B1, B, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Kaiserschmarrn A, A1, B1, D, B, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Apfelmus 2	Vegetarische Bologna A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, G, 43 Spaghetti A, A1, 43, 95 Obst	Kartoffelrösti 43, 95 Tomaten-Paprikagemüse A, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Pilzragout A, B1, B, 43 Spätzle A, D, 43, 95 Vanillepudding B1, B, 12	Chinasschnitte A, A1, 43, 95 Reis Asiagemüse A, A1, G, 1, J, 43, 95 Aprikosenkompott
Vegetarische Kost	Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Obst	Fruchtquark B1, B, 12	Vanillepudding B1, B, 12	Aprikosenkompott
Dessert	Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Obst	Fruchtquark B1, B, 12	Vanillepudding B1, B, 12	Aprikosenkompott
	146 kcal; 3 g Eiweiß; 4 g Fett; 23 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	65 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH	182 kcal; 9 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	481 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 107 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
 Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenzerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelzerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamutzerzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstzerzeugnisse, (A4) Hafer und Haferzerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Selenite und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (<10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
 Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchen Cordon bleu A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, B, 1, 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Schokomousse 483 kcal; 37 g Eiweiß; 20 g Fett; 38 g KH	Schweinerippchen 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Obst	Ungarischer Kesselgulasch B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Gebratene Rinderleber A, A1, 43, 95 Zwiebelsauce A, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Apfelkompott 12, 43, 95	Matigestopf "Hausfrauen Art" B1, D, E, B, J, 1, 2, 5, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Tomatensalat 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B1, B	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch 1, L, 2, 43, 95 Panna Cotta	Rinderroulade "Hausf. Art" B1, B, J, 1, 2 Sauce A Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Mandarinenkompott 9
Leichte Vollkost	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Schokomousse	Fischpfanne "Havelland" A, E, 43, 95 Reis Obst	Hähnchenschenkel 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Schweinegulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schonkostgemüse B1, B, 1, 43 Apfelkompott 12, 43, 95	Bolognese A, 1, 43, 95 Bunte Spiralnudeln A Dessertcreme Erdbeere B1, B	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch A, A1, D, 1, 43, 95 Panna Cotta	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffeln 43, 95 Broccoli B1, B, 43, 95 Mandarinenkompott 9
	312 kcal; 11 g Eiweiß; 11 g Fett; 40 g KH Zwei Spiegeleier D, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Schokomousse 274 kcal; 22 g Eiweiß; 18 g Fett; 5 g KH	Gefüllte Zucchini A, A1, B1, D, B, 12 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst	Apfelstrudel A, A1, 43 mit Vanillesauce B, 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmchampignons A, B1, B, 43 Apfelkompott 12, 43, 95	Vegetarischer Linseneintopf mit vegetarischen Würstchen D, I, L, 2, 12, 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B1, B	Quarkkeulchen A, A1, B1, D, B, 43 Pflaumensauce 12 Panna Cotta	Vegetarische Paprikaschote A, A1, 1, J, 43 Paprikasauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Mandarinenkompott 9 1076 kcal; 80 g Eiweiß; 52 g Fett; 10 g KH
Dessert	Schokomousse 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 65 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH	Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95 79 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 9 g KH	Apfelkompott 12, 43, 95 106 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 25 g KH	Dessertcreme Erdbeere B1, B 51 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 4 g KH	Panna Cotta 1070 kcal; 29 g Eiweiß; 30 g Fett; 170 g KH	Mandarinenkompott 9 79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklaratonspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz
Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenzerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelzerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamutzerzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstengerzeugnisse, (A4) Hafer und Haferzerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.