



	Mittagessen Menü A/Diabetiker	Mittagessen Menü B	Kuchen	Abendessen
MO	<i>Italienische Gemüsesuppe</i> i,a,c (102 kcal) <i>Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Zwiebeln und Paprika dazu Kräuterreis und knackige Salate</i> i,a,c,g (489 kcal) <i>Obstsalat</i> (68 kcal)	<i>Italienische Gemüsesuppe</i> i,a,c (102 kcal) <i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i> 3,c,a,g,e,h,i,f (389 kcal) <i>Fruchtjoghurt mit Müsli</i> g (68kcal)	Nusskuchen h,a,c, (241kcal)	Schweizer Wurstsalat _{3,j,i} (370kcal) Käse g (80kcal) Wurst h,i,j,g,1,2,3 (164kcal) Gurke(6kcal)
DI	Kürbiscremesuppe mit Schmand a,g,i (98kcal) Wirsingrouladen in Kümelsauce mit Kartoffelpüree und frischen Salaten a,c,g,i,j (527kcal) Fruchtjoghurt mit Müsli g (68kcal)	Kürbiscremesuppe mit Schmand a,g,i (98kcal) Reisnudeln mit bunten Gemüse und Fetakäse i,a,g,c (114kcal) Fruchtjoghurt mit Müsli g (68kcal)	<i>Schmandkuchen mit Heidelbeeren</i> a,c,h,g, (248kcal)	<i>Flammkuchen mit Schmand und Speck</i> i,g,a,c (362kcal) <i>Wurst</i> h,i,j,g,1,2,3 (164kcal) Käse g (80kcal) <i>Mixed Pickles</i> i,3,5 (6kcal)
MI	Fenchel-Karottensuppe mit Reis i,a,g (97kcal) Leberkäse mit Kartoffelsalat und frischen Salaten i,j (511 kcal) Buttermilchdessert g (75kcal)	Fenchel-Karottensuppe mit Reis i,a,g (97kcal) Grießschnitte mit heißen Waldbeeren Buttermilchdessert g (75kcal)	Birnenkuchen a,g,h,c (254kcal)	Bratensulz i (352kcal) Wurst h,i,j,g,1,2,3(164kcal) Käse g (80kcal) Geraspelte Karotten (12kcal)
DO	Rote Bete Suppe 9,i,a,g (97 kcal) Hackbraten mit Karottengemüse und Bratkartoffeln a,g,i, (483kcal) Mousse au chocolat g ((158kcal)	Rote Bete Suppe 9,i,a,g (97kcal) Blumenkohl-Kartoffel-Gratin mit Schmand i,a,g, (392kcal) Mousse au chocolat g ((158kcal)	Zitronenkuchen h,a,c (242kcal)	Warme Wiener i,j (308kcal) Aufschnitt h,i,j,g,1,2,3 (164kcal) Käse g (80kcal) Gurke(6kcal)
Fr	Kräutercremesuppe i,a,g (98kcal) Gegrilltes Tilapiafilet in Zitronensauce mit buntem Gemüse und Reis i,a,g,d (489kcal) Quarkspeise g (149kcal)	Kräutercremesuppe i,a,g (98kcal) Milchreis mit heißen Kirschen a,g (583cal) Quarkspeise g (149kcal)	Käsekuchen mit Rosinen g,a,c,h (282kcal)	Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse i,g (283kcal) Käse g (80kcal) Paprika (8kcal) Wurst h,i,j,g,1,2,3 (164kcal)
SA	Aufgeschmalzene Brotsuppe i,a (75kcal) Weißkohl – Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln i,a,g,c (412kcal) Obst	Aufgeschmalzene Brotsuppe i,a (75kcal) Vollkorn – Gemüse – Frikadelle mit Kartoffeln und Tomatensauce i,a,c,g (268kcal) Obst	Eierlikörkuchen a,h,g,c (180kcal)	Kartoffelsuppe mit Würst _l i,a,g,j (362kcal) Wurst (164) h,i,j,g,1,2,3 l) Rettich (14kcal) Käse g (80kca)
SO	Hochzeitssuppe i,c,g,a (104kcal) Kalbsbraten mit Knödel und bunten Salaten i,a,1,2,5 (542kcal) Eis g (200kcal)	Hochzeitssuppe i,c,g,a (104kcal) Zwetschgenknödel mit Vanillesauce g,a,c,h,f,9 (492 kcal) Eis g (200kcal)	Torte c,a,g,h (365kcal)	Gekochter Schinken 3,4 (125kcal) Käse g (80 kcal) Wurst h,i,j,g,1,2,3 (164kcal) Tomate (10 kcal)

Die nachfolgend unter Ziffer 0 – 13 genannten Zusatzstoffe können in offenen Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet und ausgegeben werden, enthalten sein.

Zusatzstoffe der EU-Verordnung:

0 mit Stabilisator	8 Gewachst
1 mit Farbstoff	9 mit Phosphat
2 Konservierungsstoffe	10 mit Süßungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel	11 mit Phenylalanin
4 mit Geschmacksverstärker	mit Säuerungsmittel
5 Geschwefelt	
6 Geschwärzt	

Frühstück:

Kaffee, Tee, Milch g, Kaba g, Roggenstange a,g, Semmel a, Brot a, Vollkornbrot a,g,k, Toast a,g,k,f, Butter g, Becel, Wurst h,i,j,g,1,2,3, Käse g, Marmelade, Honig, Joghurt g, Quark g, Obst.

Die nachfolgend unter Buchstabe a – n genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet und ausgegeben werden, enthalten sein.

Allergene der EU-Verordnung:

a Glutenthaltiges Getreide	h Schalenfrüchte
b Krebstiere	i Sellerie
c Eier	j Senf
d Fisch	k Sesamsamen
e Erdnüsse	l Schwefeldioxid und Sulfid
f Soja	m Lupine
g Milch	n Weichtiere

Abends:

Auf Wunsch erhalten Sie zusätzlich täglich Suppe und Smoothfood. Mittag- und Abendessen kann auch als Smoothfood, Finger Food gereicht werden.