

	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 09.11.	Linseneintopf mit Wiener Würstchen 423 Kcal/ 21 E	2, a		Graupeneintopf mit Rindfleisch 492 Kcal / 29 E	3, a 2		Pudding mit Schokoladengeschmack 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f, h
Di 10.11.	Kohlroulade, Kartoffeln 448 Kcal/ 23 E	2,a, 3		Hähnchenleber, Rotweinsöße, Kartoffelpüree, Salat 472 Kcal / 32 E	2, 4, a, 3		Kirschkompott 132 Kcal/ 2,1 E	
Mi 11.11.	Nudeln, Gemüsegulasch 498 Kcal / 28 E	2, a c		Fischfilet, Dillsoße, Kartoffeln, Salat 419 Kcal / 27 E	2, d, a, 4, 3		Joghurt Griechischer Art 152 Kcal / 5,4 E	g
Do 12.11.	Hausgemachte Kachelwurst, Sauerkraut, Kartoffeln 540 Kcal/18E	2,a 4 3		Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	g		Fruchtmus 132 Kcal / 2,1 E	
Fr 13.11.	gebratenes Fischfilet, Brokkoli, Kartoffeln 485 Kcal/ 34 E	2, d, 3, 4 g		Gemüseragout, Kartoffeln 498 Kcal / 28 E	2, a c		frisches Obst ca. 100 Kcal	
Sa 14.11.	Tagessuppe, Quarkkeulchen 551 Kcal/ 24 E	g,c a		Putengeschnetzeltes, Kräuterkartoffelpüree 589 Kcal/ 32 E	2, 3 g		Apfelmus 70 Kcal	
So. 15.11.	Schweinefiletgeschnetzeltes, Stroganoff Art, Klöße 589 Kcal/ 32 E	2, 3 g a		Sauerbraten, Rotkohl, Klöße 587 Kcal/ 36 E	2, 4, a		Rhabarberkompott mit Vanillesauce 152Kcal/5,4E	a,g

Legende Allergene: a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfite m: Lupine n: Weichtiere
o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse
Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat