

	Gericht 1		X	Gericht 2		X	Dessert	
Mo 03.05.	Gulaschsuppe 489 Kcal/ 25 E	2, 4 i, j a		Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischklößchen 451 Kcal/ 25 E	2, c a		Pudding mit Erdbeergeschmack 148 Kcal/ 4,8 E	1, g, f, h
Di 04.05.	Bratwurst- Brezel, Schlachtekraut, Kartoffelpüree 549 Kcal/ 29 E	a, g		Gemüse-Frikadelle, Tomatensoße, Reis 398 Kcal/ 26 E	a,c g,i		Quarkspeise 141Kcal/ 11E	1,g
Mi 05.05.	Hähnchenschnitzel, Spargelgemüse, Kartoffeln 509 Kcal/ 28 E	2, a 4, g		Fischfilet, Zitronenbittersoße, Kartoffelpüree, Salat 419 Kcal/ 27 E	2, 3 4, a d		Birnenmus 70 Kcal	
Do 06.05.	Bratbällchen, Letscho, Wedges 489 Kcal / 29 E			Gemüselasagne 476 Kcal/ 26 E	a, c g,		Grießflammerie mit Fruchtsoße 158 Kcal / 5,4 E	g
Fr 07.05.	gebratenes Fischfilet Dillrahmsoße, Kartoffeln,Salat 512 Kcal/ 24,4 E	2, d c, g 3		Leberknödel, Rotweinssoße, Kartoffelpüree, Salat 472 Kcal / 32 E	2, 3 g, a		frisches Obst ca. 100 Kcal	
Sa 08.05.	Tortellini Ricotta-Spinat, 4-Käsesoße, Salat	a,c g		Milchreis, Zimt und Zucker 430 Kcal/ 21,6 E	g		Kirschkompott 132 Kcal/ 2,1 E	
So. 09.05.	Kaninchenrollbraten, Gemüse, Klöße 482 Kcal / 33 E	2, a		Rheinische Rindfleischpfanne, Kroketten 489 kcal/ 32 E	2,4 a,3		Panna Cotta mit Kiwisoße	g,6

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, Sulfit m: Lupine n: Weichtiere
o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnis, 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