

Menü der Woche

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Angepasste Vollkost	Menü 3 Vegetarische Kost
Montag	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} *** Schwäbische Linsen mit Spätzle ^{1, 2, 3, 12, 13, 51, 60, 61, 63} ^{51, 54} und Saitenwürstchen ^{1, 2, 16} *** Frisches Obst 1.280 kcal	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} *** Gegrillte Hühnerbrust ^{51, 60} auf Gemüsestreifen ⁶⁰ und Risoleekartoffeln ⁶⁰ *** Frisches Obst 769 kcal	Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} *** Schupfnudeln mit Sauerkraut ⁶⁰ und Röstzwiebeln *** Frisches Obst 205 kcal
Dienstag	Kohlrabicremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 58, 60} *** Schweinekotelett mit buntem Rahmwirsing ^{12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} und Schwenkkartoffeln *** Karamellpudding ^{52, 58} 1.186 kcal	Kohlrabicremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 58, 60} *** Mediterranes Rinderragout ^{1, 51, 60} mit Basmatireis *** Karamellpudding ^{52, 58} 914 kcal	Kohlrabicremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 58, 60} *** Gefüllte Zucchini ^{1, 52, 58} auf Tomaten-Paprikaragout ^{1, 60} und Rösti-Ecken *** Karamellpudding ^{52, 58} 871 kcal
Mittwoch	Rinderbrühe mit Markklößchen ^{3, 51, 54, 60} *** Rinderschmorbraten ^{51, 60} mit Blumenkohl ^{52, 58, 60} und Kartoffel-Zwiebelpüree ^{2, 51, 52, 58} *** Apfel-Zimtcreme ^{2, 12, 52, 58} 1.122 kcal	Rinderbrühe mit Markklößchen ^{3, 51, 54, 60} *** Hokifilet ^{12, 55} auf asiatischem Gemüse ^{1, 51, 57, 60, 61, 62} Curryreis und Orangen-Dillsoße ^{2, 52, 58, 60} *** Apfel-Zimtcreme ^{2, 12, 52, 58} 1.065 kcal	Veget. Grießklößchensuppe ^{3, 51, 52, 54, 58, 60} *** Penne in Tomaten-Olivensoße mit vegetarischen Hackbällchen ^{1, 12, 15, 51, 60} *** Apfel-Zimtcreme ^{2, 12, 52, 58} 905 kcal
Donnerstag	Bärlauchcremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} *** Putengulasch mit Chili und Paprika ^{1, 51, 60} und bunten Nudeln ⁵¹ *** Frisches Obst 690 kcal	Bärlauchcremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} *** Schweineroulade „Jäger Art“ ^{12, 51, 52, 55, 57, 58} mit Brokkoli ^{52, 58, 60} und Kartoffelpüree ^{52, 58} *** Frisches Obst 1.078 kcal	Bärlauchcremesuppe ^{3, 12, 51, 52, 55, 57, 58, 60} *** Asia-Wokpfanne mit Reis, Sojastreifen ^{1, 51, 57, 60} und einer süß-sauren-Soße ^{1, 2, 8, 12, 13, 51, 57, 60, 61, 62, 63} *** Frisches Obst 991 kcal
Freitag	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüsestreifen ^{3, 51, 60} *** Seelachsfilet „Bordelaise“ ^{51, 55} auf Karotten-Lauch-Gemüse ^{52, 58, 60} und Dampfkartoffeln *** Pflirsich-Maracujajoghurt ^{1, 2, 3, 12, 13, 51, 60, 63} 971 kcal	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüsestreifen ^{3, 51, 60} *** Eierpfannkuchen mit Blaubeeren gefüllt ^{51, 52, 54, 58} dazu eine Vanillecreme ^{52, 58} und geröstete Mandeln ⁵⁹ *** Pflirsich-Maracujajoghurt ^{1, 2, 3, 12, 13, 51, 60, 63} 934 kcal	Gemüsebrühe mit Reis und Gemüsestreifen ^{3, 51, 60} *** Polentaschnitten ^{52, 54, 58} auf würzigem Ratatouille-Gemüse ^{1, 60} und einem Schnittlauchdip ^{12, 51, 52, 55, 57, 58} *** Pflirsich-Maracujajoghurt ^{1, 2, 3, 12, 13, 51, 60, 63} 955 kcal
Samstag	Ungarische Gulaschsuppe ^{1, 51, 60} mit ofenfrischem Baguette ⁵¹ *** Frisches Obst 436 kcal		Vegetarischer Linseneintopf mit Sojawurstchen ^{2, 12, 51, 54, 57, 60, 61, 63} und ofenfrischem Baguette ⁵¹ *** Frisches Obst 496 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe mit Eierflocken ^{3, 51, 54, 60} *** Kalbsragout mit Waldpilzen ^{12, 51, 52, 55, 57, 58} und Bandnudeln ^{51, 54} *** Stracciatellacreme ^{52, 57, 58} 999 kcal		Gemüsebrühe mit Eierflocken ^{3, 51, 54, 60} *** Gnocchi in einer Kräuter-Käse-Sauce ^{12, 51, 52, 54, 55, 57, 58, 60, 61} *** Stracciatellacreme ^{52, 57, 58} 869 kcal

Darüber hinaus bieten wir Ihnen täglich ein großes Salatbuffet mit wechselnden Salatvariationen!

Änderungen vorbehalten. Angebot so lange 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 Molkepulver; 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 Queenslandnüsse; 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

Montag	Bunter Eiersalat ^{1, 3, 4, 5, 14, 18, 21, 23} Salamiaufschnitt ^{2, 3, 21} Kümmelkäse ^{18, 14, 2}
Dienstag	Fleischkäseaufschnitt ^{2, 3, 6, 18, 32} Käsesalat mit Zwiebeln und Paprika ^{18, 3, 1, 9}
Mittwoch	Weiß-Bohnensuppe mit Gemüsewürfeln und Speck ^{2, 20, 3} Gemüsesülze mit Sauerrahm ^{3, 4, 18}
Donnerstag	Kochschinken ^{2,3} mit Meerrettich ^{3, 23, 9} und einem Krautsalat ^{1, 3, 9} Paprika-Chilikäse ^{1, 18, laktosefrei}
Freitag	Grießbrei ¹⁸ mit Apfelkompott ³ Knoblauchwurst ^{1, 2, 3, 4, 20, 21} Tilsiter Käse ^{1, 2, 18, 32}
Samstag	Bockwurst ^{2, 3, 6} Kartoffelsalat ^{1, 2, 4, 20}
Sonntag	Krabbensalat mit Früchten ^{2, 12, 13, 14, 15, 17, 32} Geflügel-Leberwurst ^{2, 3, 20, 21} Gouda Käse ^{1, 2, 18, 32}

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