

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 28.01.19	Gebratener Fleischkäse mit ^{1,2,16} Wirsinggemüse und ^{51,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Vegetarische Gemüsetomatensuppe ⁶⁰ dazu Brot	Walnusspudding ^{12,52,58,59}
	552 kcal, 22 g KH	252 kcal, 46 g KH	119 kcal, 16 g KH
Dienstag, 29.01.19	Gebratene Hähnchenkeule Salzkartoffeln und Rosenkohl ^{1,2,51,52,58}	Gemüselasagne mit ^{2,12,58,60} Tomatensoße ^{51,52,58}	Zitronencreme ^{12,52,58}
	657 kcal, 35 g KH	222 kcal, 17 g KH	118 kcal, 21 g KH
Mittwoch, 30.01.19	Geräucherter Bauchspeck mit ^{1,3} dicken Bohnen und ^{2,51,52,58} Petersilienkartoffeln	Bunte Gemüse-Reis-Pfanne ⁶⁰ dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Erdbeerpudding ^{12,52,58}
	845 kcal, 38 g KH	281 kcal, 42 g KH	86 kcal, 16 g KH
Donnerstag, 31.01.19	Rostbratwurst dazu ¹⁶ Currysoße und ^{1,2,61} Pommes	Grießschnitten dazu ^{51,52,58} Himbeersoße dazu Fruchtkompott ¹²	Himbeerjoghurt ^{52,58}
	807 kcal, 47 g KH	1014 kcal, 223 g KH	158 kcal, 32 g KH
Freitag, 01.02.19	Gedünsteter Seelachs mit ⁵⁵ Dillsauce und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln dazu ein Wachsbohnenalat	Pikante Asiatische Nudelpfanne ^{51,57} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Schokoladenpudding ^{52,58}
	1193 kcal, 33 g KH	480 kcal, 87 g KH	86 kcal, 15 g KH
Samstag, 02.02.19	Möhreneintopf mit Mettwursteinlage ^{1,2,13,52,58,60,61,63} dazu Baguette ⁵¹	Geschnetzelter Pfannkuchen mit Rosinen "Kaiserschmarrn" mit ^{51,52,54,58} Vanillesauce ^{12,52,58,60} dazu Fruchtkompott ¹²	Schokoladenpudding ^{52,58}
	630 kcal, 46 g KH	1307 kcal, 243 g KH	86 kcal, 15 g KH
Sonntag, 03.02.19	Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce mit ^{51,52,58} Rotkohl dazu ^{2,6} Kartoffelklöße ^{52,58}	Vegetarischer Zwiebelkuchen ^{1,2,12,51,52,54,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Eis ^{12,52,58}
	749 kcal, 76 g KH	644 kcal, 62 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenthalteniges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 04.02.19	Jägerschnitzel in Champignonrahm ^{2,51} Kroketten und ^{12,51} Erbsen und Möhren ^{51,52,58}	Tortellini "Florentiner" ^{51,52,54,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Karamelpudding ^{12,52,58}
	644 kcal, 65 g KH	1108 kcal, 146 g KH	86 kcal, 16 g KH
Dienstag, 05.02.19	Gabel-Spaghetti ^{51,54} Bolognese ^{51,52,58,60} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Vegetarischer Schnittbohne Eintopf dazu ^{2,13,60,63} dazu Baguette ⁵¹	Birnenquark ^{52,58}
	1059 kcal, 146 g KH	194 kcal, 36 g KH	178 kcal, 39 g KH
Mittwoch, 06.02.19	Schweinenacknbraten mit Rahmsauce ^{51,52,58} Bohngemüse ^{51,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gemüsesouffle mit ^{51,52,54,58} Petersilienkartoffeln	Kirschjoghurt ^{52,58}
	622 kcal, 35 g KH	309 kcal, 37 g KH	170 kcal, 35 g KH
Donnerstag, 07.02.19	Wirsingroulade mit ^{51,54,61} Speck-Zwiebel Soße und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln	Kleine Butterkartoffeln ^{52,58} Kräuterquark ^{52,58} dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Erdbeerpudding ^{12,52,58}
	699 kcal, 50 g KH	469 kcal, 36 g KH	86 kcal, 16 g KH
Freitag, 08.02.19	Paniertes Seelachsfilet an ^{51,55} Remouladensoße und ^{4,12,51,52,54,58,61} Salzkartoffeln und dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Gemüselasagne an ^{51,52,54,58,60} Tomatenkräutersoße ^{51,52,58}	Walnusspudding ^{12,52,58,59}
	1445 kcal, 53 g KH	375 kcal, 46 g KH	119 kcal, 16 g KH
Samstag, 09.02.19	Schmorrippe mit Möhrengemüse und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln	Bunte Kartoffelsuppe ^{2,13,52,58,60,63} dazu Baguette ⁵¹	Moccaspeise ^{12,52,58}
	486 kcal, 26 g KH	317 kcal, 50 g KH	87 kcal, 15 g KH
Sonntag, 10.02.19	Rinderbraten mit buntem Gemüse und ^{51,52,58} Petersilienkartoffeln	Vollkornvegetarischer Braten an ^{51,54,60} Schnittlauch-Dip dazu ^{52,58} Gurken-Tomaten Gemüse ^{51,52,58}	Eis ^{12,52,58}
	365 kcal, 29 g KH	1207 kcal, 41 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenthaltenes Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 11.02.19	Grünkohleintopf mit Mettwurstscheiben ^{1,2,60,61} dazu Brot	Milchreis dazu ^{52,58} heiße Kirschen	Ananascreme ^{12,52,58}
	505 kcal, 31 g KH	600 kcal, 135 g KH	94 kcal, 15 g KH
Dienstag, 12.02.19	Verlorene Eier in ⁵⁴ Senfsauce dazu ^{51,52,58,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Spinat ^{52,58}	Waldpilzpfanne mit ^{1,2,52,58,60} Schupfnudeln ^{51,52,54,58}	Schokoladenpudding ^{52,58}
	524 kcal, 29 g KH	535 kcal, 56 g KH	86 kcal, 15 g KH
Mittwoch, 13.02.19	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{2,51,54,60} dazu Brot	Reibekuchen mit ^{1,2,13,63} Apfelmus ²	Vanillequarkspeise ^{12,52,58}
	261 kcal, 36 g KH	1146 kcal, 69 g KH	83 kcal, 11 g KH
Donnerstag, 14.02.19	Piccolo Eisbein mit ^{2,57} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Weißkohlgemüse ^{51,52,58}	Ein großer Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken dazu ^{1,12,58} Holländische Soße ^{51,52,54,58,60}	Himbeerpudding ^{12,52,58}
	306 kcal, 19 g KH	601 kcal, 43 g KH	89 kcal, 16 g KH
Freitag, 15.02.19	Schlemmerfilet "Bordelaise" mit ^{51,52,55,58} Salzkartoffeln und dazu ein kleiner Salat ^{52,54,58,61}	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit ^{51,54} Tomatensoße ^{51,52,58}	Mandarinenjoghurt ^{52,58}
	485 kcal, 41 g KH	701 kcal, 145 g KH	169 kcal, 34 g KH
Samstag, 16.02.19	Erbensuppe mit Bockwursteinlage ^{1,2,16,60} dazu Brot	Maultaschengemüsepfanne auf ^{12,51,54,60} Kräutersauce ^{51,52,58}	Mandelpudding ^{12,52,58}
	542 kcal, 35 g KH	660 kcal, 72 g KH	89 kcal, 16 g KH
Sonntag, 17.02.19	Rindergulasch mit ^{2,51} Spätzle und ^{51,52,54,58} Apfelmus ²	Eier Omelette mit ^{52,54,58} Champignon-Rahmsauce dazu ^{2,51,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Eis ^{12,52,58}
	763 kcal, 110 g KH	416 kcal, 31 g KH	140 kcal, 18 g KH

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben