

	Menü I	Menü II	Abend-beilage
Mo.	Goldgelbe Gemüse-Reibekuchen mit Apfelkompott (V) Götterspeise 1684 KJ / 429 Kcal 1,2,3	Deftiger Kartoffeleintopf mit Pökelfleischeinlage Götterspeise N, 1050 kJ / 252 kcal 2,3,9,10,11	Saure Gurken A,
Di.	Kalbsleber Berlin mit Zwiebelsauce, Schmorapfel und Kartoffelstampf (Bewohnerwunsch Fr. Klawonn) Gekochter Pudding 1900 kJ / 454 kcal 2,3,9,10,11	Bunter Salatteller mit gekochten Schinken, Ei, Käse, Tomate und Gurke dazu Kartoffelbrot Gekochter Pudding N, 1596 kJ / 38 kcal 1,2,3,10,11	Mett N,
Mi.	<u>Unser Schnitztag heute:</u> „Balkan Art“ mit pikanter Paprikasauce und Gemüseries Schichtdessert 1792 kJ / 428 kcal 1,2,3,10,11	Sahniger Milchreis mit heißen Kirschen (V) Schichtdessert 1356 KJ / 324 kcal 2,3,	Wursthappen N,P,
Do.	„Moussaka nach unserer Art“ Kartoffelauflauf mit Rinderhack, Aubergine und Zucchini (Bewohnerwunsch Speisesaal) Vanillemousse 1760 kJ / 421 kcal 1,2,3,8,9,10,11	Champignonköpfe gebraten mit Olivenöl, Zwiebeln, Petersilie und Zitrone dazu Knoblauchsauce und Baguette (V) Vanillemousse 1192 KJ / 285 kcal 1,2, 3,9,10,11,	Feinkost
Fr.	Frische Matjes mit Schmand Dip, Zwiebeln und Bratkartoffeln Fruchtjoghurt 2436 kJ / 582 kcal 2,3,10,11,12	Hamburger „italiano“ mit Gorgonzola, Tomate, Rucola und Pesto-Mayonnaise Fruchtjoghurt 2090 kJ / 508 kcal 1,2,3,10,11	Romadur
Sa.	<u>Aus dem heißen Suppenkessel:</u> Linseneintopf mit Mettwursteinlage Dessert N, 1206 kJ / 288 kcal 3,10,11	<u>Pizza vom Blech</u> mit Salami Dessert N, 2727 kJ / 651 kcal 1,2,3,10,11	Kräuterbutter Gebäck
So.	Vorsuppe Geschichteter Speißbraten mit Speck und Zwiebel dazu Krautsalat und gratinierte Kartoffeln Eisbecher N, 2286 kJ / 546 kcal 2,3,9,10,11	Vorsuppe Nudelauflauf mit Schinken- Sahnesauce Eisbecher N, 1959 kJ / 468 kcal 1,2,3,9,10,11	Feinkost

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

F=mit Farbstoff, N=Nitritpökelsalz, A=Antioxidationsmittel, S=Süßungsmittel, ZS=mit einer Zuckerart, P=Phosphat G=Geschmackverstärker  
(V) = Vegetarisch

Allergene:

1 Eier, 2 Milch, 3 Gluten aus Weizen (andere Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer), 4 Nüsse(Schalenfrüchte) Mandeln, Haselnüsse,  
Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse,  
5 Erdnüsse, 6 Schwefeldioxid/Sulfit, 7 Lupine, 8 Sesam, 9 Soja, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Fische, 13 Krebstiere,  
14 Weichtiere