

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Chr.Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Gemüsesuppe „Cremig“ i,a	Klare Brühe mit Gemüsewürfeln b,k,	Pilzcremesuppe 1,3,4,a,i,k,a1,	Ochsenschwanzsuppe a,e,	Brokkoli Cremesuppe 1,4,a,b,i,k,a1		Leberspätzlesuppe a,e,k,
Menü1	Cordon Bleu mit Ketchup und Kartoffelsalat i,a1,8,L,k ,	Piccata Milanese mit Tomatensoße und Gemüse-Couscous 1,a,b,e,i,a1,	Milzwurst gebraten mit Soße, Kartoffelpüree und Tomatensalat 2,5,a,b,e,L,	Schweinebraten mit Biersoße dazu Kartoffelknödel und Rotkohl a,b,e,k,a1,	Scholle paniert mit Kartoffelsalat und Remoulade 1,b,e,i,j,7	Schweine Kotelette mit Kartoffel - Gurkensalat 1,4,a,k,a1,	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat 3,b,i,
Menü2	(Vegetarisch) Cremiger Milchreis mit Zimtucker 1,5a,e,i	(Vegetarisch) Hirse-Käsetaler mit Kräuterquark und Salat i,b,k,a,a1,c	(Vegetarisch) Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken a,b,e,i,a1,	(Vegetarisch) Reiberdatschi mit Apfelmus B,a1,	(Vegetarisch) Krautschupfnudeln mit Salat 1,2,3,4,a,b,i,k,a1,	(Vegetarisch) Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße 1,a,e,i,	(Vegetarisch) Süßkartoffelstrudel mit Sahnesoße und Salat a1,a,
Dessert	Obst	Birnen Quark 11,i,	Obst i,	Milchschnitte i,e,a1	Obst	Wackelpudding 4	Eisdessert i,
Abendessen	Landschinken und Schmelzkäse und frischen Gurken i,L	Putenlyoner mit Frischkäse und Selleriesalat 2,7,8,10,b,i,	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 1,2,4,a,k,a1,	Heringshappen in Dill mit Brot a,	Camembert, Maasdamer und Butterkäse mit Obst und rote Beete 8,10,i,	Kasseler Aufschnitt mit Meerrettich und Krautsalat 3,i,L,	Schwarzwälder Schinken und Emmentaler 2,8,i,
Abendessen passiert	Abendsuppe Brotbrei a,i,a1,	Abendsuppe Pudding 1,2,i,	Abendsuppe Haferbrei i,	Abendsuppe Karottenbrei a,i,a1,	Abendsuppe Vollkornbrei i,	Abendsuppe Grießbrei a i a1	Abendsuppe Zwiebackbrei

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
4 mit Geschmacksverstärker
8 unter Schutzatmosphäre verpackt
c Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
i Milch und Milcherzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulfid
a1 Glutenh. Getreide (Weizen)

2 mit Konservierungsstoff
5 geschwefelt
a Glutenhaltiges Getreide
e Eier und Eierzeugnisse
j Fisch und Fischerzeugnisse
10 mit Süßungsmitteln
a3 Gerste

3 mit Antioxidationsmittel
7 mit Phosphat
b Sellerie und Sellerieerzeugnisse
H Soja und Sojaerzeugnisse
k Senf und Senferzeugnisse
11 m.Zuckerart u. Süßungsmittel(n)
a4 Hafer