



### Mittagessen und Abendbeilage

Wochentag	Menü 1	Menü 2	Dessert / Salat
<b>Montag</b> 09.05.2022	Bratwurstschnecke mit Sauerkraut, Kartoffelbrei (a,c,g,i,j) (585 kcal)	Marillenknödel mit Beerenmischung (a,c,g) (545 kcal)	Apfelmus
<b>Dienstag</b> 10.05.2022	Putenschnitzel mit Möhrengemüse, dazu Kartoffeln (a,c,g,2) (565 kcal)	Käse- Lauchsuppe (a,g,i) (550 kcal)	Frisches Obst
<b>Mittwoch</b> 11.05.2022	Königsberger Klopse mit Karpersoße, dazu Kartoffeln (a,c,g,2) (585 kcal)	Kräuterquark mit Kartoffeln (g,i) (465 kcal)	Frucht Quark
<b>Donnerstag</b> 12.05.2022	Nudeln mit Gemüsebolognese (a,c,i,f) (465 kcal)	Rahmspinat mit Rührei, dazu Kartoffelbrei (a,c,g,i) (565 kcal)	Joghurt
<b>Freitag</b> 13.05.2022	Marinierter Herring mit Kartoffeln (a,c,g,i,d) (550 kcal)	Blumenkohl-Käse- Meddalion mit Kartoffeln (a,c,g,i) (565 kcal)	Pudding
<b>Samstag</b> 14.05.2022	Tortellini mit Tomatensauce, dazu Hackbällchen (a,i,f,c) (565 kcal)	Veg. Bohnenpfanne mit Kartoffeln (a,c,g,i,j,2,4) (385 kcal)	Cremespeise
<b>Sonntag</b> 15.05.2022	Burgunderbraten mit Pilzen, dazu Kartoffeln (a,i,f,j) (695 kcal)	Thai-Nudel-Pfanne (a,i,f,j) (695 kcal)	Eis



#### Allergene :

- a) Gluten
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch
- i) Sellerie

#### Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmagsverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärtzt
- 13) Gewachst

