

A-Essen	B-Essen
1. Spinat mit Rührei, Kartoffeln, (V) a,c,g,	Weißkrauteintopf mit Mischbrot, Kompott, (R) 1,a,c,i,
2. Grießbrei, Z&Z, Kompott, (V) 1,a,g,	Texaspfanne, Joghurt, (S) 2,3,a,g,j,
3. Kartoffelsuppe mit Wiener, Obst, (S) 2,3,8,g,i,j,	Sülze mit Remoulade, Röstkartoffeln, (S) 2,3,4,5,9,a,c,i,j,l,
4. Hörnchennudeln mit Wurst-Tomatensoße, Reibekäse, (S) 2,3,8,a,c,f,g,j,	Gemüseschnitzel mit Kartoffelbrei, Kräutersoße, Rohkost, (V) 3,8,a,c,g,i,j,
5. Frikadelle mit Reis und Erbsengemüse, Mandarine, (S) a,j,	Flecke "süß-sauer", Vollkornbrot, Mandarine, (R) 9,a,j,
6. ---	---
7. ---	---
8. Bunte Spirelli mit Spinat-Käsesoße, (V) 8,a,g,	Chilli Con Carne und Obst, (S) a,j,
9. Nudeltopf mit Hühnerfleisch, Brot, Quarkspeise, (G) a,c,g,j,	Erbseintopf mit Gemüse, Vollkornbrot, Apfel, (V) 2,a,
10. Currywurst, Kartoffelbrei, Rohkost, (S) 2,3,8,g,j,	Kräuterquark, Kartoffeln, Gewürzgurke, (V) 9,g,j,
11. Pichelsteiner Eintopf, Vollkornbrot, Obst,(S) a,c,i,	Blumenkohl mit Hollandaise, Kartoffeln, (V) 8,c,g,
12. Buchteln mit Vanillesoße, Kompott, (V) 1,3,a,f,g,	Jägerschnitzel, Kartoffelbrei, Gurkensalat, (G) 2,3,8,a,c,g,i,
13. ---	---
14. ---	---
15. Geb. Seefisch, Soße, Kartoffeln, Rotkohl, (F) 3,8,a,c,d,g,i,j,	Gemüseroster mit Kartoffelbrei, Kohlrabi-Mais-Gemüse, (V) 3,8,a,c,g,i,
16. Brühreis, Roggenbrot, Quarkspeise, (G) a,c,g,j,	Kartoffelbrei, Rührei, Gurken-Bohnensalat, (V) 3,c,g,
17. Eierkuchen mit Apfelmus und Sternchensuppe, (V) 3,a,c,g,	Tortellini mit Tomatensoße, (V) 2,3,8,a,c,f,g,j,
18. Hörnchennudeln mit Wurstbolognese, (S) 2,3,8,a,c,f,j,	Blumenkohl-Kohlrabisuppe, Brot, Kompott, (V) 1,8,a,g,
19. Kesselgulasch,Vollkornbrot, Kompott, (S) 1,9,a,j,	Lebergulasch, Kartoffelbrei, Rohkost, (S) 3,a,g,j,
20. ---	---
21. ---	---
22. ---	---
23. ---	---
24. ---	---
25. ---	---
26. ---	---
27. ---	---
28. ---	---
29. ---	---
30. ---	---
31. ---	---

G=Geflügel,S=Schwein,R=Rind,F=Fisch,V=vegetarisch / Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt./ Änderungen und/oder Druckfehler sind vorbehalten.
Aktuelle Zusatzstoffe und Allergene am Ausgabetag beim Ausgabepersonal erfragen.Die Menüs können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten.
Die aufgeführten Gerichte enthalten Zusatzstoffe: Farbstoff(1),Konservierungsstoff(2), Antioxidationsmittel(3),Geschmacksverstärker(4),geschwefelt(5),geschwärzt(6),gewachst(7),Phosphat(8)
Süßungsmittel(9).Allergene: Gluten(a) (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel,Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere(b),Eier(c),Fisch(d),Erdnüsse(e),Sojabohnen(f),Milch(g),Schalenfrüchte(h)
(Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Kaschunüsse,Pecannüsse,Paranüsse,Pistazien,Macadamia- oder Queenslandnüsse),Sellerie(i),Senf(j),Sesamsamen(k),Schwefeldioxid(l),Lupinen(m),Weichtiere(n)-
und daraus gewonnene Erzeugnisse. Zusatzstoffe/Allergene bei original verpackten Lebensmitteln sind auf der Verpackung ersichtlich.

Dezember 25

C-Essen	FSE	D-Essen , (Kaltmenü),
1. Schweinsroulade, Kartoffeln, Ananas-Rotkohl, (S) 2,3,a,j,		Schokoquark mit Kirschen und Gebäck, (V) a,f,g,
2. Süß-saure-Kartoffelstücke, Joghurt, Brot, (S) 2,3,8,9,a,g,j,		Nudelsalat mit Grünkern-Käse-Medaillon, (V) 9,a,c,f,g,j,k,
3. Makkaroni mit Schweinegulasch, (S) a,j,		Gem. Salat mit Dressing, Garnitur, Vollkorntoast, (V) a,c,g,i,j,
4. Sahnehering, Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost, (F) 3,9,a,c,d,f,g,i,j,		Kartoffelsalat mit Bockwurst, Senf, Garnitur, (S) 2,3,5,8,9,a,c,g,i,j,l,
5. Möhreneintopf, Vollkornbrot und Mandarine, (V) a,c,i,		Gem. Salat mit Dressing, Backfisch, Mandarine, (F) a,d,g,i,j,
6. ---		---
7. ---		---
8. Szegediner Gulasch mit Knödel, (S) a,c,g,j,		Ananasquark und Riegel, (V) g,
9. Geb. Seefisch, Zitronen-Butter-Soße, Kart.brei, Möhrengemüse, (F) 3,8,a,c,d,g		Nudelsalat mit Wiener, Ketschup, Garnitur, (S) 2,3,8,9,a,c,i,j,
10. Gräupchen mit Kaßler, Roggenbrot, Obst, (S) 2,a,		Gem. Salat mit Dressing, Schinken und Käse, (V) 2,3,8,c,g,i,j,
11. Serbisches Reisleisch, (S) a,j,		Kartoffelsalat mit Eipatty, Garnitur, (V) 5,9,a,c,g,i,j,l,
12. Gemüseeeintopf, Vollkornbrot, Obst, (S) a,c,i,		Gem. Salat mit Hähnchenbrust nat., Dressing, Garnitur, (G) c,g,i,j,
13. ---		---
14. ---		---
15. Gulasch mit Pilzen "Jäger Art", Reis, (S) 9,a,j,		Gem. Salat mit Dressing und Putenbrust, (G) g,i,j,
16. Bratwurst, Kartoffeln, Sauerkraut, (S) 2,8,g,j,		Nudelsalat mit Gemüseschnitzel, Garnitur, (V) 9,a,c,i,j,
17. Linsensuppe mit Wiener, Roggenbrot, Apfelmus, (S) 2,3,8,a,j,		Kartoffelsalat, Geflügelroster, Garnitur, (G) 5,9,a,c,g,i,j,l,
18. Tiegelwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut, (S) a,j,		Kräuterquark mit Mehrkornbrötchen, (V) a,f,g,k,
19. Eierfrikassee, Kartoffeln, Möhrensalat, (V) 3,a,c,j,		Gem. Salat mit Feta und Dressing, Garnitur, (V) c,g,i,j,
20. ---		---
21. ---		---
22. ---		---
23. ---		---
24. ---		---
25. ---		---
26. ---		---
27. ---		---
28. ---		---
29. ---		---
30. ---		---
31. ---		---

G=Geflügel,S=Schwein,R=Rind,F=Fisch,V=vegetarisch / Menüs sind zum sofortigen Verzehr bestimmt./ Änderungen und/oder Druckfehler sind vorbehalten.
Aktuelle Zusatzstoffe und Allergene am Ausgabetag beim Ausgabepersonal erfragen.Die Menüs können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten.
Die aufgeführten Gerichte enthalten Zusatzstoffe: Farbstoff(1),Konservierungsstoff(2), Antioxidationsmittel(3),Geschmacksverstärker(4),geschwefelt(5),geschwärzt(6),gewachst(7),Phosphat(8)
Süßungsmittel(9).Allergene: Gluten(a) (Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel,Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere(b),Eier(c),Fisch(d),Erdnüsse(e),Sojabohnen(f),Milch(g),Schalenfrüchte(h)
(Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Kaschunüsse,Pecannüsse,Paranüsse,Pistazien,Macadamia- oder Queenslandnüsse),Sellerie(i),Senf(j),Sesamsamen(k),Schwefeldioxid(l),Lupinen(m),Weichtiere(n)-
und daraus gewonnene Erzeugnisse. Zusatzstoffe/Allergene bei original verpackten Lebensmitteln sind auf der Verpackung ersichtlich.