

Änderungen vorbehalten	Montag, 29.04.	Dienstag, 30.04.	Mittwoch, 01.05.	Donnerstag, 02.05.	Freitag, 03.05.	Samstag, 04.05.	Sonntag, 05.05.
Tagessuppe	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}	Tagessuppe ^{A, A1, D, F}
	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH	32 kcal; 136 kJoule; 0,7 g Eiweiß; 1,0 g Fett; 4,9 g KH
Tagesdessert	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}	Tagesdessert ^{A, A1, B, D, C, H1, H2}
Menü 1	gekochtes Rindfleisch ^{F, R} Meerrettichsauce ^{A, A1, B, C, 2} Würfelkartoffeln mit Gemüse	Vollkornnudeln - Spirelli ^{A, A1} Paprikasoße geriebener Hartkäse	Hähnchenroulade "Florentin" mit Spinat ^{A, A1, A5} leichte Rahmsauce ^{B, C, F, R} gebratene Nudeln ^{A, A1}	Schwäbische Maultaschen ^{A, A1, D, J, R, S, 6} Zwiebelschmelze Kartoffelsalat ^{J, O, 2, 13}	Asiatische Gemüse-Wok-Pfanne gebratene Nudeln ^{A, A1}	Linseneintopf mit Kartoffelstücke ^{F, O, 2, 12, 13} Knackwurst ^{S, 1, 2, 16} Brötchen hell ^{A, A1, A5}	paniertes Schweineschnitzel ^{A, A1, S} Bratensauce ^{F, R} Kartoffeln Rahmgemüse ^{A, A1, B, C, 12}
	442 kcal; 1848 kJoule; 24,8 g Eiweiß; 22,7 g Fett; 31,0 g KH	565 kcal; 2384 kJoule; 23,5 g Eiweiß; 10,8 g Fett; 88,9 g KH	2077 kcal; 8786 kJoule; 92,1 g Eiweiß; 23,5 g Fett; 362,0 g KH	482 kcal; 2009 kJoule; 11,5 g Eiweiß; 24,7 g Fett; 49,8 g KH	1882 kcal; 7969 kJoule; 68,6 g Eiweiß; 12,5 g Fett; 361,9 g KH	713 kcal; 2975 kJoule; 30,9 g Eiweiß; 30,4 g Fett; 73,2 g KH	445 kcal; 1866 kJoule; 24,9 g Eiweiß; 14,3 g Fett; 51,1 g KH
Menü 2	leichtes Hackküchle ^{A, A1, D, J, S} Bratensauce ^{F, R} Knöpfe ^{A, A1, D} Mischgemüse	Fränkische Bratwurst ^{S, 2, 6} Malzbiersoße ^{A, A5, F, R} Kartoffeln Wurzelgemüse	Das Küchenteam wünscht Ihnen einen schönen Feiertag!	Seelachsstückchen in Zitronensauce ^E Gemüse-Reis	Geflügelschnitzel natur Bratensauce ^{F, R} Serviettenknödel ^{A, A1, B, D, C, 19} Rahm-Schwarzwürzeln ^{A, A1, B, C, 12}	gebratene Kartoffelgnocchi mit Tomatenstücke ^D Käsesauce ^{A, A1, B, C, 12, 19}	Sauerbraten ^{J, R} Sauerbraten-Sauce ^{F, R} Spätzle ^{A, A1, D}
	550 kcal; 2305 kJoule; 25,1 g Eiweiß; 22,4 g Fett; 59,3 g KH	521 kcal; 2181 kJoule; 19,2 g Eiweiß; 27,2 g Fett; 44,2 g KH		303 kcal; 1278 kJoule; 22,7 g Eiweiß; 6,1 g Fett; 36,6 g KH	562 kcal; 2377 kJoule; 45,9 g Eiweiß; 14,6 g Fett; 59,8 g KH	798 kcal; 3351 kJoule; 15,3 g Eiweiß; 30,8 g Fett; 111,6 g KH	509 kcal; 2145 kJoule; 32,2 g Eiweiß; 14,0 g Fett; 61,8 g KH
Menü 3	Frühlingsrolle Curry-Kokosmilchsoße ^{A, A1, 12} Bulgur ^{A, A1}	Milchreis ^{B, C} abgebundene Sauerkirschen WK Zimt und Zucker	Gemüselasagne ^{A, A1, C, H, H1, 1} Basilikumsauce ^{A, A1, B, C}	Gemüse-Dinkelbratling ^{B, D, C} Kräuterdip ^{B, C, 19} Kartoffelsalat ^{J, O, 2, 13}	Cannelloni mit Ricotafüllung ^{A, A1, B, D, C} Rahm-Blattspinat ^{A, A1, B, C, 12, 19}	Linseneintopf mit Kartoffelstücke ^{F, O, 2, 12, 13} Brötchen hell ^{A, A1, A5}	überbackene Gemüserösti ^{B, D, C} Kartoffelrösti
	530 kcal; 2221 kJoule; 11,7 g Eiweiß; 17,7 g Fett; 78,3 g KH	586 kcal; 2469 kJoule; 17,8 g Eiweiß; 6,8 g Fett; 110,5 g KH	452 kcal; 1899 kJoule; 15,2 g Eiweiß; 15,3 g Fett; 60,5 g KH	564 kcal; 2371 kJoule; 32,2 g Eiweiß; 15,2 g Fett; 70,9 g KH	552 kcal; 2320 kJoule; 27,5 g Eiweiß; 19,7 g Fett; 63,3 g KH	407 kcal; 1709 kJoule; 17,9 g Eiweiß; 2,4 g Fett; 72,7 g KH	714 kcal; 2982 kJoule; 15,3 g Eiweiß; 41,0 g Fett; 67,4 g KH
Salat	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett	Salate vom Büfett

enthält Rind ^R / enthält Schwein ^S

Zusatzstoffe:

unter Verwendung von Alkohol ⁹³ / mit Konservierungsstoff ¹ / mit Antioxidationsmittel ² / mit Geschmacksverstärker ³ / mit Süßungsmittel ⁴ / mit Süßungsmitteln ⁵ / mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁶ / mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln ⁷ / mit Zuckerarten und Süßungsmittel ⁸ / mit Zuckerarten und Süßungsmitteln ⁹ / enthält eine Phenylalaninquelle ¹⁰ / kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken ²¹ / mit Farbstoff ¹² / geschwefelt ¹³ / gewachst ¹⁴ / geschwärzt ¹⁵ / mit Phosphat ¹⁶ / mit Milcheiweiß ¹⁹ / chininhaltig ²³ / koffeinhaltig ²⁰

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse ^A / Weizen und Weizenerzeugnisse ^{A1} / Dinkel und Dinkelerzeugnisse ^{A2} / Kamut und Kamuterzeugnisse ^{A3} / Roggen und Roggenerzeugnisse ^{A4} / Gerste und Gersteuerzeugnisse ^{A5} / Hafer und Hafererzeugnisse ^{A6} / Hybridstämme ^P / Laktose ^B / Krebstiere und -erzeugnisse ^L / Eier und -erzeugnisse ^D / Fisch und -erzeugnisse ^E / Erdnüsse und -erzeugnisse ^G / Soja und -erzeugnisse ^I / Milch und -erzeugnisse ^C / Schalenfrüchte und -erzeugnisse ^H / Mandeln und Mandelerzeugnisse ^{H1} / Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse ^{H2} / Walnüsse und Walnusserzeugnisse ^{H3} / Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse ^{H4} / Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse ^{H5} / Paranüsse und Paranusserzeugnisse ^{H6} / Pistazien und Pistazienerzeugnisse ^{H7} / Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse ^{H8} / Sellerie und -erzeugnisse ^F / Senf und -erzeugnisse ^J / Sesamsamen und -erzeugnisse ^K / Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben ^O / Lupine und -erzeugnisse ^N / Weichtiere und -erzeugnisse ^M