















KW 11	Menü 1	Nährwerte	Menü 2	Nährwerte
Montag, 09.03.26	Rührei ^{17, 20, 21, 1} dazu Gurkensalat ²¹ & Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ²¹	 pro Portion: 423 kcal	Griesbrei ^{15a, 21, 118} mit gezuckerten Erdbeeren Fruchtjoghurt ²¹	 pro Portion: 535 kcal
Dienstag, 10.03.26	Kasselerbraten ^{2, 5} dazu Bayrisch Kraut ^{15a} & Salzkartoffeln Frisches Obst ¹⁰	 pro Portion: 618 kcal	bunter Muscheleintopf Geflügelfleisch ^{15a, 17, 4} dazu Roggenmischbrot ^{15a, 15b} Frisches Obst ¹⁰	 pro Portion: 418 kcal
Mittwoch, 11.03.26	Königsberger Klopse mit Kapernsoße & Salzkartoffeln Apfelmus ⁵	 pro Portion: 338 kcal	Champignonsuppe ²¹ Quarkkeulchen "Sächsische Art" ^{15a, 17, 21} Apfelmus ⁵	 pro Portion: 223 kcal
Donnerstag, 12.03.26	Schweinesteak" Hawai ^{20, 21, 1} & Rohkostsalat mit Bratkartoffeln Kirschkompott	 pro Portion: 660 kcal	Linseneintopf mit Blutwurst ^{23, 24, 2, 5} dazu Roggenmischbrot ^{15a, 15b} Kirschkompott	 pro Portion: 500 kcal
Freitag, 13.03.26	Fischstäbchen dazu Dill - Senfsoße ^{15a, 21, 24} bunter Salat ²¹ & Kartoffelpüree ^{21, 5} Frisches Obst ¹⁰	 pro Portion: 867 kcal	Ungarische Gulaschsuppe ²¹ dazu Baguette ^{15a} Frisches Obst ¹⁰	 pro Portion: 552 kcal
Samstag, 14.03.26	Krautnudeln mit Hackfleisch & Kräutern ^{15a, 17} Mandarinenkompott	 pro Portion: 360 kcal	Porree Eintopf mit Rindfleischeinlage ^{15a} Mandarinenkompott	 pro Portion: 237 kcal
Sonntag, 15.03.26	Sauerbraten ²³ mit Bratensoße ^{15a, 20, 23, 1} dazu Apfelrotkohl ^{3, 5} & Kartoffelklöße ^{15a, 26, 5} Eis ^{21, 1}	 pro Portion: 730 kcal	Sauerbraten ²³ mit Bratensoße ^{15a, 20, 23, 1} dazu Rosenkohl ²¹ und Kartoffelstampf ²¹ Eis ^{21, 1}	 pro Portion: 876 kcal

Enthält: (15a) Weizen und Weizenerzeugnisse, (15b) Roggen und Roggenerzeugnisse, (17) Eier und -erzeugnisse, (20) Soja und -erzeugnisse, (21) Milch und -erzeugnisse, (23) Sellerie und -erzeugnisse, (24) Senf und -erzeugnisse, (26) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Süßungsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Antioxidationsmittel, (10) gewachst, (118) Thermisiert ohne Kühlung haltbar