

	Menü 1	Menü 2 vegetarisch	Menü 3 Salatteller	Menü 4 ohne Schwein
16.09.	Makkaroni G mit Schinken-Sahnesoße (Schwein) G,M,1,2,3,4 984 kcal / 4120 kJ = Bauer Fruchtojoghurt =M	Weißkohleintopf S mit Brötchen G,Se 365 kcal / 1528 kJ = Bauer Fruchtojoghurt =M	Salatteller mit Kräuterdressing M,S und Chicken Crossies Ei,G,M,Sf,S,Sn 243 kcal / 1017 kJ = Bauer Fruchtojoghurt =M	Weißkohleintopf S mit Brötchen G,Se 365 kcal / 1528 kJ = Bauer Fruchtojoghurt =M
17.09.	Szegediner Gulasch (Schwein) 1,G mit Salzkartoffeln 674 kcal / 2822 kJ = Milchpudding Butterkeks = M,G	5 vegetarische Maultaschen Ei,G,S mit Gemüsesoße 1,G,M,S 572 kcal / 2395 kJ = Milchpudding-Butterkeks = M,G	Salatteller mit American Dressing Ei,M,Sn, Hirtenkäse und Peperoni M 436 kcal / 1826 kJ = Milchpudding Butterkeks = M,G	5 vegetarische Maultaschen Ei,G,S mit Gemüsesoße 1,G,M,S 572 kcal / 2395 kJ = Milchpudding-Butterkeks = M,G
18.09.	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Klößchen (Schwein) 3,Ei,G,M,S und Brötchen G,Se 490 kcal / 2052 kJ = Grießdessert = M,G	Blumenkohlkäsemedaillon Ei,G,M,S,Sn,Sb mit Sc. Hollandaise 1,3,Ei,G,M,Sd,S und Salzkartoffeln 927 kcal / 3879 kJ = Grießdessert = M,G	Salatteller mit Balsamicodressing 1,3,Sd und geschmorte Champignons Sd 322 kcal / 1348 kJ = Grießdessert = M,G	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Geflügelkößchen 3,Ei,G,M,S und Brötchen G,Se 548 kcal / 2295 kJ = Grießdessert = M,G
19.09.	3 Königsberger Klopse (Schwein) Ei mit Kapernsoße Ei,G,M,Sd,S,Sn,1,3, Salzkartoffeln und Gurkenhappen 1011 kcal / 4220 kJ = Bauer Sahnejoghurt = M,1	Ackergemüseintopf mit Graupen, Sojawürstcheneinlage Ei,G,M,S,Sb,1 und Brötchen G,Se 846 kcal / 3542 kJ = Bauer Sahnejoghurt = M,1	Salatteller mit French Dressing Ei,M,Sn, dazu Käsestreifen und halbes Ei M,Ei 671 kcal / 2809 kJ = Bauer Sahnejoghurt = M,1	3 Königsberger Klopse (Geflügel) Ei mit Kapernsoße Ei,G,M,Sd,S,Sn,1,3, Salzkartoffeln Gurkenhappen 698 kcal / 2923 kJ = Bauer Sahnejoghurt = M,1
20.09.	Seelachsfilet (Lemon-Basilikum) F mit Kräutersoße 1,G,M,S, Salzkartoffeln und Salat 830 kcal / 3475 kJ = Vollmilchpudding Erdbeer = M,1	Gabelspaghetti G mit Cheddarkäsesoße 1,G,M,Sn 1117 kcal / 4677 kJ = Vollmilchpudding Erdbeer = M,1	Salatteller mit Italienischem Dressing M,S,Sb und rohem Schinken (Schwein) 2,3 389 kcal / 1629 kJ = Vollmilchpudding Erdbeer = M,1	Seelachsfilet (Lemon- Basilikum) F mit Kräutersoße 1,G,M,S, Salzkartoffeln und Salat 830 kcal / 3475 kJ = Vollmilchpudding Erdbeer = M,1

Zusatzstoffe: 1
Farbstoff, 2
Konservierungs-
stoffe, 3
Antioxidationsmi-
ttel, 4 Phosphat,
5 Süßungsmittel

Allergene: G
enthält
glutenhaltiges
Getreide Weizen,
K enthält
Krebstiere, Ei
enthält Eier, F
enthält Fisch, E
enthält
Erdnüsse/Pistazie
n, Sb enthält Soja,
M enthält Milch, Sf
enthält Schalen-
früchte, S enthält
Sellerie, Sn enthält
Senf, Se enthält
Sesamsamen, Sd

