

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
<b>Montag</b> <b>21.04.2025</b>	Entenbrust in Orangensauce mit Kartoffelklößen und Rotkohl <sup>11,3,a,a1,i,j</sup>	1858 kJ, 443 kcal, 21,42g Fett, 6,06g ges. FS, 41,7g KH, 14,9g Zucker, 20,8g Eiweiß, 4,10g Salz	Hähnchengeschnetzeltes, <sup>g,i</sup> Brokkoli, Curry Reis	1329 kJ, 314 kcal, 6,54g Fett, 2,12g ges. FS, 33,54g KH, 5,74g Zucker, 29,60g Eiweiß, 4,09g Salz	Rustikale Nudelpfanne <sup>a,a1,c,g</sup>	796 kJ, 190 kcal, 7,68g Fett, 2,28g ges. FS, 23,76g KH, 3g Zucker, 4,68g Eiweiß, 1,5g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0,08g Fett, 0,08g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0,32g Eiweiß, 0g Salz
<b>Dienstag</b> <b>22.04.2025</b>	Königsberger Klopse, <sup>c</sup> Kapernsoße, <sup>3,5,a,a1,g,l</sup> Leipziger Allerlei, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	2182 kJ, 523 kcal, 30,61g Fett, 13,40g ges. FS, 37,22g KH, 7,23g Zucker, 20,82g Eiweiß, 3,79g Salz	Spätzlegemüse Pfanne mit Kasseler, <sup>2,3,8,a,a1,c</sup> helle Sauce <sup>g</sup>	1925 kJ, 460 kcal, 22,56g Fett, 4,55g ges. FS, 36,64g KH, 2,61g Zucker, 26,59g Eiweiß, 5,43g Salz	Spätzle Gemüse Pfanne <sup>a,a1,c,i</sup>	1232 kJ, 294 kcal, 10,86g Fett, 1,20g ges. FS, 38,45g KH, 4,55g Zucker, 8,53g Eiweiß, 0,13g Salz	Joghurtspeise <sup>g</sup>	546 kJ, 129 kcal, 3,5g Fett, 2,3g ges. FS, 20,9g KH, 19,76g Zucker, 3,51g Eiweiß, 0,14g Salz
<b>Mittwoch</b> <b>23.04.2025</b>	Schweinebraten, Grüne Bohnen, <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,5,g,l</sup>	1750 kJ, 419 kcal, 25,66g Fett, 10,18g ges. FS, 19,70g KH, 1,90g Zucker, 24,82g Eiweiß, 2,50g Salz	Gemüseintopf, <sup>i</sup> Wiener Wurst <sup>2,3,8</sup>	1534 kJ, 369 kcal, 28,48g Fett, 6,34g ges. FS, 11,07g KH, 8,72g Zucker, 16,23g Eiweiß, 6,08g Salz	Milchreis mit Früchten <sup>g</sup>	1540 kJ, 364 kcal, 9,25g Fett, 5,56g ges. FS, 59,46g KH, 39,01g Zucker, 10,3g Eiweiß, 1,23g Salz	Fruchtquark <sup>g</sup>	505 kJ, 120 kcal, 4,2g Fett, 2,9g ges. FS, 14,2g KH, 12,9g Zucker, 5,7g Eiweiß, 0,1g Salz
<b>Donnerstag</b> <b>24.04.2025</b>	Erbseintopf mit Bockwurst <sup>2,3,8,1</sup>	2121 kJ, 508 kcal, 28,14g Fett, 9,65g ges. FS, 36,62g KH, 7,24g Zucker, 22,48g Eiweiß, 4,02g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Kaisergemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	2141 kJ, 512 kcal, 22,96g Fett, 6,33g ges. FS, 34,04g KH, 6,09g Zucker, 39,68g Eiweiß, 4,39g Salz	Blumenkohl-Brokkoli Auflauf <sup>c,g</sup>	1020 kJ, 245 kcal, 16,93g Fett, 9,69g ges. FS, 6,40g KH, 5,28g Zucker, 14,92g Eiweiß, 1,59g Salz	Pudding <sup>1-g</sup>	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
<b>Freitag</b> <b>25.04.2025</b>	gedämpftes Fischfilet, <sup>d</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Erbsen-Möhrengemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1118 kJ, 266 kcal, 3,20g Fett, 1,92g ges. FS, 28,42g KH, 7,09g Zucker, 26,89g Eiweiß, 2,16g Salz	Eieromelett, <sup>c,g</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Kaisergemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1591 kJ, 380 kcal, 16,98g Fett, 7,66g ges. FS, 30,11g KH, 6,00g Zucker, 22,79g Eiweiß, 2,79g Salz		Milchreis <sup>g</sup>	515 kJ, 122 kcal, 3,76g Fett, 2,28g ges. FS, 17,95g KH, 10,07g Zucker, 4,10g Eiweiß, 0,43g Salz	
<b>Samstag</b> <b>26.04.2025</b>	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Apfelrotkohl, <sup>11,3</sup> Rosmarinkartoffeln	2324 kJ, 556 kcal, 24,41g Fett, 9,72g ges. FS, 50,90g KH, 18,46g Zucker, 28,35g Eiweiß, 8,29g Salz	Putengulasch, <sup>i</sup> Blumenkohlgemüse, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1533 kJ, 366 kcal, 17,00g Fett, 3,85g ges. FS, 25,24g KH, 5,41g Zucker, 25,11g Eiweiß, 2,53g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l	Grießbrei mit Kompott <sup>a,a1,g</sup>	803 kJ, 190 kcal, 3,90g Fett, 2,32g ges. FS, 32,18g KH, 18,25g Zucker, 5,86g Eiweiß, 0,17g Salz	
<b>Sonntag</b> <b>27.04.2025</b>	Schweine Hacksteak, <sup>a,a1,c,j</sup> Champignons mit Gemüsestreifen, <sup>i</sup> Kräutersauce, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1967 kJ, 472 kcal, 28,99g Fett, 10,98g ges. FS, 25,69g KH, 3,05g Zucker, 24,29g Eiweiß, 3,30g Salz	Rinderbraten, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Vitales Gemüse, <sup>i</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1394 kJ, 333 kcal, 8,92g Fett, 4,53g ges. FS, 34,94g KH, 5,69g Zucker, 26,12g Eiweiß, 4,33g Salz		Buttermilch-Dessert <sup>g</sup>	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz	