

Speiseplan ASB vom 04.03. bis 10.03.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 04.03.2019	Dienstag 05.03.2019	Mittwoch 06.03.2019	Donnerstag 07.03.2019	Freitag 08.03.2019	Samstag 09.03.2019	Sonntag 10.03.2019	
Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche	I (blank)	Gemüse Eintopf "Mecklenburger Art" (Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren und Bohnen), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (3, am)	Mildes Chili con Carne mit Rindfleisch, Rote Bohnen und Mais, dazu ein Brötchen (aw, R)	Gelber Erbseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S)	Vegetarischer Blumenkohl Eintopf, dazu ein Vollkornbrötchen (aw, uw, gb, ay, am, bc, nl)	Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, R)		
		Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 4007 kJ, 955 kcal	Energie pro Portion: 2884 kJ, 689 kcal	Energie pro Portion: 3658 kJ, 874 kcal	Energie pro Portion: 1847 kJ, 440 kcal	Energie pro Portion: 1979 kJ, 473 kcal		
	II (schwarz)	Wurstgulasch mit Spirelli, dazu ein gemischter Salat (Eisberg, Gurke, Paprika, Möhre, Tomate) (3, 7, aw, uw, bm, bc, 15, S, R)	Lachs-Gemüse-Ragout, dazu Kartoffelbrei und Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dip (aw, uw, af, am, bc, F)	Eieromelett auf Blattspinat mit Kartoffelbrei, dazu Weißkraut-Möhren-Salat (aw, uw, ae, am)	Makkaroni mit Tomaten- Frischkäsesoße, dazu Reibekäse (aw, uw, am)	Nürnberger Bratwurst mit brauner Soße, buntem Sauerkraut und Kartoffelbrei (3, aw, uw, am, bm, bc, S, R)		Kochklopse "Königsberger Art" mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkrautsalat (aw, uw, ae, am, bm, S, R)	
		Energie pro Portion: 2423 kJ, 579 kcal	Energie pro Portion: 1597 kJ, 381 kcal	Energie pro Portion: 2246 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 2243 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 2911 kJ, 695 kcal		Energie pro Portion: 1910 kJ, 456 kcal	
	III (rot)	Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurdressing und Brötchen (1, aw, ae, am)	Baguette mit Putenbrust, Gemüse, Salat und Curry Dip (3, 7, aw, uw, ae, am, bm, 15, G)	Mexico Salat (Eisberg, Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Hähnchenbrust) und Dressing (ae, am, G)	Griechischer Bauern-Salat (Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln), dazu Baguettebrot (aw, am)	"Bären-Burger" (Hacksteak, Tomate, Gurke, Zwiebel und Remoulade) (aw, uw, gb, ae, bm, S)			
		Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal	Energie pro Portion: 586 kJ, 140 kcal	Energie pro Portion: 806 kJ, 193 kcal	Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 3231 kJ, 772 kcal			
	IV (grün)	Schweinesteak mit Zigeunersoße (Speck und Jagdwurststreifen), jungen Erbsen und Bratkartoffeln (3, 7, aw, uw, am, bm, bc, 15, S)	Gebackene Hähnchenkeule in Geflügelsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, am, G)	Putenrahm- geschnetztes mit Möhrengemüse und Kartoffelbrei (aw, uw, am, G)	Lammgulasch (Zucchini, Zwiebeln und Tomate), mit Grüne Bohnengemüse und Semmelknödel (aw, uw, ae, am, R)	Schlemmerfisch mit Brokkoli, Soße "Spreewälder Art" (Porree, Sellerie, Möhren) und Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat (3, aw, af, am, bc, au, F)			
		Energie pro Portion: 3775 kJ, 901 kcal	Energie pro Portion: 2648 kJ, 633 kcal	Energie pro Portion: 2025 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 2067 kJ, 494 kcal	Energie pro Portion: 3007 kJ, 719 kcal			
	Dessert	Fruchtcocktail (1)	Naturjoghurt mit Honig (am)	Rote Grütze mit Vanillesoße (ae, am)	Banane	Quarkdessert mit Zitrone (am)			
		Energie pro Portion: 291 kJ, 69 kcal	Energie pro Portion: 383 kJ, 91 kcal	Energie pro Portion: 616 kJ, 147 kcal	Energie pro Portion: 557 kJ, 133 kcal	Energie pro Portion: 603 kJ, 144 kcal			

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, as - enthält Sesam*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch einschl. Laktose*, bm - enthält Senf*, bc - enthält Sellerie*, an - enthält Schalenfrüchte*, ap - enthält Erdnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sh - enthält Haselnüsse*, sa - enthält Mandeln*, sc - enthält Kaschunüsse*, sm - enthält Macadamianüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sp - enthält Pecannüsse*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Natripökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan ASB vom 11.03. bis 17.03.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 11.03.2019	Dienstag 12.03.2019	Mittwoch 13.03.2019	Donnerstag 14.03.2019	Freitag 15.03.2019	Samstag 16.03.2019	Sonntag 17.03.2019	
Speiseplan vom 11.03.2019 bis 17.03.2019, 11. Kalenderwoche	I (blank)	<i>Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelsmus (3)</i>	<i>Weißer Bohneneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)</i>	<i>Kürbis-Kartoffel-Suppe mit Porree, Sellerie und Möhren, dazu Toastbrot (aw, uw, ay, am, bm, bc)</i>	<i>Brühereissuppentopf mit Hühnerfleisch, Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, bc, G)</i>	<i>Linseneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, S, R)</i>	<i>Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Roggenbauernbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, S)</i>		
		Energie pro Portion: 2209 kJ, 528 kcal	Energie pro Portion: 2347 kJ, 561 kcal	Energie pro Portion: 1418 kJ, 339 kcal	Energie pro Portion: 2054 kJ, 491 kcal	Energie pro Portion: 2362 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 1617 kJ, 386 kcal		
	II (schwarz)	<i>Bunte Nudel-Gemüsepfanne (Hähnchenstreifen, Zucchini, Paprika, Tomate, Möhre) und Kräutersoße (aw, uw, am, G)</i>	<i>Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln (am)</i>	<i>"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch- Soße vom Schwein (Tomate, Sellerie, Porree) mit Spirelli, dazu Reibekäse (aw, uw, am, bc, S, R)</i>	<i>Heringsfilethappen in Joghurt-Apfel- Zwiebel-Dill-Soße mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Salat (3, ae, af, am, bm, F)</i>	<i>Spinatnudeln mit Käsesoße (aw, uw, am)</i>		<i>Hähnchengulasch mit Möhregemüse und Semmelknödel (aw, uw, ae, am, G)</i>	
		Energie pro Portion: 1372 kJ, 328 kcal	Energie pro Portion: 2143 kJ, 512 kcal	Energie pro Portion: 2707 kJ, 647 kcal	Energie pro Portion: 1771 kJ, 422 kcal	Energie pro Portion: 3017 kJ, 721 kcal		Energie pro Portion: 1256 kJ, 301 kcal	
	III (rot)	<i>Bunter Salat (Feldsalat, Gurke, Paprika, Mais, Cherrytomaten) mit gebackenem Fetakäse und fruchtigem Dressing (3, aw, uw, nr, gb, am, au)</i>	<i>Gyros-Fladenbrot gefüllt mit Putenfleisch, Gemüse, Weißkäse und Zazikiquark (aw, uw, gb, gs, as, ay, am, G)</i>	<i>Ciabatta "Milano" mit Peperoni, Salami, Ei und Käse (3, aw, uw, gb, ae, 15, S)</i>	<i>Feiner Salatteller (Champignons, Spargel, Brokkoli, Feldsalat, gekochtes Ei), dazu American-Dressing (3, ae, am, bm, bc, au)</i>	<i>Frikadelle vom Schwein mit buntem Kartoffelsalat und Salatbeilage (1, 2, aw, uw, ae, am, bm, S)</i>			
		Energie pro Portion: 1123 kJ, 267 kcal	Energie pro Portion: 3064 kJ, 732 kcal	Energie pro Portion: 2539 kJ, 606 kcal	Energie pro Portion: 1357 kJ, 324 kcal	Energie pro Portion: 1684 kJ, 403 kcal			
	IV (grün)	<i>Thüringer Rostbraten mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Tomatensalat (3, 15, S)</i>	<i>Eisbeinfleisch in Brühe, dazu buntes Sauerkraut und Kartoffel-Erbspüree (3, 7, am, bc, 15, S)</i>	<i>Rinderschmorbraten in Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, bm, bc, R)</i>	<i>Gebratenes Putensteak auf Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren) in Currycremesoße und Vollkornreis (aw, uw, am)</i>	<i>Szegediner Gulasch vom Schwein (Sauerkraut, Paprika, Tomate) mit Salzkartoffeln (aw, uw, S, R)</i>			
		Energie pro Portion: 2992 kJ, 714 kcal	Energie pro Portion: 2843 kJ, 678 kcal	Energie pro Portion: 1796 kJ, 429 kcal	Energie pro Portion: 2858 kJ, 680 kcal	Energie pro Portion: 1698 kJ, 406 kcal			
	Dessert	<i>Schokopudding (am)</i>	<i>Orange</i>	<i>Mirabellenkompott (3)</i>	<i>Quarkspeise mit Apfel (3, am)</i>	<i>Wackelpudding (1)</i>			
		Energie pro Portion: 1880 kJ, 449 kcal	Energie pro Portion: 178 kJ, 43 kcal	Energie pro Portion: 1757 kJ, 420 kcal	Energie pro Portion: 589 kJ, 141 kcal	Energie pro Portion: 42 kJ, 10 kcal			

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, as - enthält Sesam*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch einsch. Laktose*, bm - enthält Senf*, bc - enthält Sellerie*, an - enthält Schalenfrüchte*, ap - enthält Erdnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sh - enthält Haselnüsse*, sa - enthält Mandeln*, sc - enthält Kaschunüsse*, sm - enthält Macadamianüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sp - enthält Pecanüsse*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Nitritpökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel

*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan ASB vom 18.03. bis 24.03.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 18.03.2019	Dienstag 19.03.2019	Mittwoch 20.03.2019	Donnerstag 21.03.2019	Freitag 22.03.2019	Samstag 23.03.2019	Sonntag 24.03.2019	
Speiseplan vom 18.03.2019 bis 24.03.2019, 12. Kalenderwoche	I (blank)	Orientalischer Kichererbseneintopf (Zucchini, Paprika, Porree und Curry), dazu Fladenbrot (aw, uw, gb, gs, as, ay, am)	Wirsingkohleintopf mit Kassler , dazu Roggenmischbrot (3, aw, uw, nr, as, ay, am, bc, 15, S, R)	Fischeintopf (Seelachs, Möhren, Tomaten, Sellerie, Kartoffeln), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, af, bc, F)	Süße Eierkuchen mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (3, aw, uw, ae, am)	Bauerntopf (Bohnen, Erbsen, Möhren, Porree, Kartoffeln) mit Rinderhackfleisch , dazu Brötchen (aw, uw, R)	Graupeneintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Mischbrot (aw, uw, nr, gb, as, bc, G)		
		Energie pro Portion: 3064 kJ, 731 kcal	Energie pro Portion: 2549 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 1604 kJ, 383 kcal	Energie pro Portion: 3205 kJ, 765 kcal	Energie pro Portion: 2196 kJ, 524 kcal	Energie pro Portion: 2652 kJ, 633 kcal		
	II (schwarz)	Fleischklößchen (Rind/Schwein) mit Rahmsauce, Preiselbeerkohl und Kartoffelbrei (3, aw, uw, nr, ae, am, S, R)	Penne Tricolore (bunte Nudeln) mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse (aw, uw, am)	Gekochte Eier mit Senfsoße und Salzkartoffeln, dazu Weißkraut-Gurken-Salat (aw, uw, ae, am, bm)	Pikantes Nierenragout und Kartoffelbrei, dazu Rote-Bete-Apfelsalat (3, aw, uw, am, an, sw, S)	Lachswüfel in Petersiliencremesoße mit Kaisergemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) und Salzkartoffeln (3, aw, uw, af, am, au, F)		Gulasch vom Schwein mit Grüne Bohnengemüse und Kartoffelklößen (aw, uw, S, R)	
		Energie pro Portion: 2528 kJ, 606 kcal	Energie pro Portion: 2066 kJ, 493 kcal	Energie pro Portion: 2390 kJ, 570 kcal	Energie pro Portion: 1625 kJ, 387 kcal	Energie pro Portion: 1668 kJ, 397 kcal		Energie pro Portion: 1857 kJ, 444 kcal	
	III (rot)	Wellnesssalat (Eisbergsalat, Chicoree, Birne, Weintrauben, Sultaninen, Vorderschinken), dazu Dressing (3, 7, am, bc, 15, S)	Wrap mit Asiatischer Füllung und Hähnchenfleisch (2, aw, uw, ae, ay, am, bm, bc, G)	"Sodexo - Cheeseburger" mit Rindfleisch, Kopfsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel und Käse (1, aw, uw, ae, am, bm, R)	Auflauf "Mussaka" (Aubergine, Zucchini, Tomate, Hackfleisch vom Schwein, Käse) (aw, uw, nr, go, ae, ay, am, bc, S)	Chicken Wings auf gemischtem Salat mit Dressing und Baguettebrot (am, G)			
		Energie pro Portion: 1401 kJ, 334 kcal	Energie pro Portion: 1049 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 2179 kJ, 519 kcal	Energie pro Portion: 1748 kJ, 417 kcal	Energie pro Portion: 1389 kJ, 331 kcal			
	IV (grün)	Putengeschnetzeltes "Gyros Art" mit Mais, Paprika und Zwiebel, dazu Reis und Zaziki (aw, uw, am, G)	Schweinerückenbraten in Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, bm, S, R)	Putenschnitzel natur mit Wildreis und einer cremigen Ananas-Mango-Curry-Soße (aw, uw, am, G)	Rindergeschnetzeltes mit Paprikastreifen , Mischgemüse und Spätzle (aw, uw, ae, am, R)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Spaghetti, Tomatenragout und frischer Petersilie, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (aw, uw, am, G)			
		Energie pro Portion: 2726 kJ, 651 kcal	Energie pro Portion: 2212 kJ, 528 kcal	Energie pro Portion: 2771 kJ, 662 kcal	Energie pro Portion: 2750 kJ, 657 kcal	Energie pro Portion: 2541 kJ, 607 kcal			
	Dessert	Birnenquarkspeise (3, am)	Birne	Grießpudding mit Kirschen (1, aw, uw, am)	Ananaskompott	Pfirsich-Mango-Pudding (am)			
		Energie pro Portion: 488 kJ, 116 kcal	Energie pro Portion: 219 kJ, 52 kcal	Energie pro Portion: 589 kJ, 141 kcal	Energie pro Portion: 551 kJ, 132 kcal	Energie pro Portion: 673 kJ, 160 kcal			

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, as - enthält Sesam*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch einschl. Laktose*, bm - enthält Senf*, bc - enthält Sellerie*, an - enthält Schalenfrüchte*, ap - enthält Erdnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sh - enthält Haselnüsse*, sa - enthält Mandeln*, sc - enthält Kaschunüsse*, sm - enthält Macadamianüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sp - enthält Pecannüsse*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Natripökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel
*und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan ASB vom 25.03. bis 31.03.2019

Wo	Menü	Montag 25.03.2019	Dienstag 26.03.2019	Mittwoch 27.03.2019	Donnerstag 28.03.2019	Freitag 29.03.2019	Samstag 30.03.2019	Sonntag 31.03.2019	
Speiseplan vom 25.03.2019 bis 31.03.2019, 13. Kalenderwoche	I (blank)	Wikingertopf (Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen vom Schwein und Saurer Sahne), dazu Baguette (aw, uw, am, au, S)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S)	Vegetarischer Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Grießbrei mit Beerenfruchtsoße (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) (aw, uw, am)	Vegetarischer Kohlrabieintopf (Kohlrabi, Kartoffeln, Wurzelgemüse), dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as)	Nudel-Gemüse Eintopf mit Rindfleisch , dazu Weizenmischbrot (aw, uw, nr, as, ae, am, bc, R)		
		Energie pro Portion: 4954 kJ, 1182 kcal	Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 848 kJ, 202 kcal	Energie pro Portion: 3718 kJ, 887 kcal	Energie pro Portion: 1427 kJ, 340 kcal	Energie pro Portion: 1733 kJ, 414 kcal		
	II (schwarz)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Spreewälder Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (aw, uw, gb, S)	Käsehacksteak mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, S)	Wurstgulasch vom Schwein mit Spirelli, dazu Weißkraut-Paprika-Maissalat (3, 7, aw, uw, bm, bc, 15, S, R)	Brathering mit Bratkartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat (1, aw, uw, af, ay, au, F)		Hühnerfrikassee (Champignons, Spargel und Blumenkohl), dazu Reis (3, am, G)	
		Energie pro Portion: 2373 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 3457 kJ, 826 kcal	Energie pro Portion: 2620 kJ, 625 kcal	Energie pro Portion: 2963 kJ, 708 kcal	Energie pro Portion: 3137 kJ, 749 kcal		Energie pro Portion: 2527 kJ, 604 kcal	
	III (rot)	Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing, Brötchen (1, aw, ae, am)	Vegetarisches Schnitzel auf Couscous-Gemüsesalat mit Joghurt-Minz-Dip (3, aw, uw, go, ae, am)	Fladenbrot mit Salami, Gurke, Tomate, Eisbergsalat und Remoulade (1, 2, 3, aw, uw, as, ae, am, bm, bc, 15, S)	Bunter Salat (Feldsalat, Gurke, Paprika, Mais, Cherrytomaten) mit gebackenem Fetakäse und fruchtigem Dressing (3, aw, uw, nr, gb, am, au)	Mozzarella auf gemischtem Salat mit dunklem Balsamicodressing und Vollkornbrötchen (aw, ay, am, bm, au, nl)			
		Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal	Energie pro Portion: 2077 kJ, 496 kcal	Energie pro Portion: 3963 kJ, 946 kcal	Energie pro Portion: 1113 kJ, 265 kcal	Energie pro Portion: 1513 kJ, 361 kcal			
	IV (grün)	Kasslersteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat (3, 15, S)	Gebackenes Hähnchen "Cordon bleu" mit pikanter Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (2, aw, uw, am, 15, G)	Gebrautes paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Petersiliencremesoße, Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Salzkartoffeln (aw, uw, af, am, bm, F)	Schweineschnitzel natur mit Salzkartoffeln, russischer Soße (Rote Bete, Champignons, Zwiebeln, Speck, Gewürzgurke und Sauerrahm), 1/2 gekochtes Ei und frischer Petersilie (3, aw, uw, ae, am, bm, 15, S)	Hackbraten mit Bratensoße, Grüne Bohnen und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, S)			
		Energie pro Portion: 2835 kJ, 677 kcal	Energie pro Portion: 2496 kJ, 595 kcal	Energie pro Portion: 1857 kJ, 442 kcal	Energie pro Portion: 2045 kJ, 488 kcal	Energie pro Portion: 2075 kJ, 495 kcal			
	Dessert	Buttermilchdessert Mango (am)	Aprikosenkompott	Weintrauben	Schokomousse (am, S)	Fruchtjoghurt mit der Ecke (am)			
		Energie pro Portion: 618 kJ, 147 kcal	Energie pro Portion: 494 kJ, 119 kcal	Energie pro Portion: 446 kJ, 107 kcal	Energie pro Portion: 650 kJ, 150 kcal	Energie pro Portion: 641 kJ, 153 kcal			

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide*, uw - enthält Weizen*, nr - enthält Roggen*, gb - enthält Gerste*, go - enthält Hafer*, gs - enthält Dinkel*, gk - enthält Kamut*, as - enthält Sesam*, ac - enthält Krebstiere*, ae - enthält Eier*, af - enthält Fische*, ay - enthält Sojabohnen*, am - enthält Milch einschl. Laktose*, bm - enthält Senf*, bc - enthält Sellerie*, an - enthält Schalenfrüchte*, ap - enthält Erdnüsse*, sw - enthält Walnüsse*, sh - enthält Haselnüsse*, sa - enthält Mandeln*, sc - enthält Kaschunüsse*, sm - enthält Macadamianüsse*, sr - enthält Paranüsse*, st - enthält Pistazien*, sp - enthält Pecannüsse*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen*, um - enthält Weichtiere*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Nitritpökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel

*und daraus gewonnene Erzeugnisse