

Speiseplan ASB vom 05.08. bis 11.08.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 05.08.2019	Dienstag 06.08.2019	Mittwoch 07.08.2019	Donnerstag 08.08.2019	Freitag 09.08.2019	Samstag 10.08.2019	Sonntag 11.08.2019	
Speiseplan vom 05.08.2019 bis 11.08.2019, 32. Kalenderwoche	I (blank)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (3, am)	Fischeintopf mit Gemüse (Kartoffeln, Möhren, Porree), dazu Roggenbrot (aw, uw, nr, as, af, am, bc, F)	Brühkartoffeln mit Schweinefleisch und Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Porree), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc, S)	Vegetarischer Möhreneintopf mit Kartoffeln , dazu Mehrkornbrot (aw, uw, as)	Erbseintopf (Porree, Karotten, Sellerie, Kartoffeln) mit Geflügelwiener, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, G)	Kohlrübeneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, am, 15, S)		
		Energie pro Portion: 4007 kJ, 955 kcal	Energie pro Portion: 2539 kJ, 606 kcal	Energie pro Portion: 1907 kJ, 456 kcal	Energie pro Portion: 1628 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 2462 kJ, 588 kcal	Energie pro Portion: 1444 kJ, 346 kcal		
	II (schwarz)	Tortellini mit Käsefüllung und Spinatsoße (2, aw, uw, ae, am)	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Mais in Senfsoße an Salzkartoffeln, dazu gemischter Salat (aw, uw, ae, am, bm)	Bunte Nudeln (Röhrennudeln Tricolore) mit Tomaten-Basilikum- Soße, dazu Reibekäse (aw, uw, am)	Seelachsfiletwürfel mit Gemüsestreifen (Sellerie, Porree, Möhren) in Dillsahnesoße und Reis (3, 5, aw, uw, af, am, bc, au, F)	Vegetarische Paprikaschote mit fruchtiger Tomatensoße und Gemüsereis (aw, uw, ae, ay, bm, bc)		Mini Frikadellen vom Rind mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelbrei (3, aw, uw, ae, am, bm, R)	
		Energie pro Portion: 2457 kJ, 587 kcal	Energie pro Portion: 1888 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 2371 kJ, 566 kcal	Energie pro Portion: 1956 kJ, 467 kcal	Energie pro Portion: 2140 kJ, 511 kcal	Energie pro Portion: 1768 kJ, 423 kcal		
	III (rot)	Balkansalat (Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Hirtenkäse) mit American Dressing (ae, ay, am, bm)	Süßer Wrap mit Quark-Mango- Pfirsich-Füllung (3, aw, uw, am)	Mozzarella auf gemischtem Salat mit dunklem Balsamicodressing und Vollkornbrötchen (aw, ay, am, bm, au, nl)	Fladenbrot mit Salami, Gurke, Tomate, Eisbergsalat und Remoulade (1, 2, 3, aw, uw, as, ae, am, bm, bc, 15, S)	Salat "Mexico" (Eisberg, Tomate, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Hähnchenbrust) mit American Dressing (ae, am, G)			
		Energie pro Portion: 1894 kJ, 452 kcal	Energie pro Portion: 1526 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 1513 kJ, 361 kcal	Energie pro Portion: 1982 kJ, 473 kcal	Energie pro Portion: 806 kJ, 193 kcal			
	IV (grün)	Rinderroulade mit Bratensoße, Wachsbohnen und Kartoffelklöße (2, 3, 5, aw, uw, am, bm, bc, 15, S, R)	Schweinerückensteak "Strindberg" (mit Eihülle), Bratkartoffeln und gemischter Salat (3, aw, uw, ae, bm, 15, S)	Gebrautes Forellenfilet auf Petersiliencremesoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Sauerrahm (aw, uw, af, am, F)	Schweinekräuterbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (aw, uw, bm, bc, S, R)	Bauerngulasch vom Schwein mit Kartoffelbrei, dazu Rote-Bete- Apfel-Salat (1, 3, aw, uw, am, 15, S, R)			
		Energie pro Portion: 1936 kJ, 462 kcal	Energie pro Portion: 2289 kJ, 546 kcal	Energie pro Portion: 1810 kJ, 431 kcal	Energie pro Portion: 1550 kJ, 370 kcal	Energie pro Portion: 2601 kJ, 621 kcal			
	Dessert	Weintrauben	Wackelpudding (1)	Johannesbeer- quarkspeise (am)	Pflaumenkompott	Banane			
		Energie pro Portion: 446 kJ, 107 kcal	Energie pro Portion: 42 kJ, 10 kcal	Energie pro Portion: 532 kJ, 127 kcal	Energie pro Portion: 412 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 557 kJ, 133 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 Sulfit, 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 12.08. bis 18.08.1019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 12.08.2019	Dienstag 13.08.2019	Mittwoch 14.08.2019	Donnerstag 15.08.2019	Freitag 16.08.2019	Samstag 17.08.2019	Sonntag 18.08.2019	
Speiseplan vom 12.08.2019 bis 18.08.2019, 33. Kalenderwoche	I (blank)	Graupeneintopf mit jungem Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree, Kohlrabi) und Rindfleisch , dazu Sonnenblumenbrot (aw, gb, as, bc, R)	Tomaten-Reis-Eintopf (Tomate, Zucchini, Erbsen), dazu zwei Mini-Kaiserbrötchen (aw, uw, gb, bc)	Käsesuppe mit Porree, Möhren, Kartoffeln und Fleischklößchen vom Schwein , dazu ein Brötchen (1, aw, uw, am, S)	Brühnudeln mit jungem Gemüse (Möhren, Erbsen, Porree, Sellerie) und Hühnerfleisch , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc, G)	Grießbrei mit Pflaumenkompott (aw, uw, am)	Bauerntopf mit Schweinehackfleisch, Gemüse und Kartoffeln , dazu Baguettebrot (aw, uw, bc, S, R)		
		Energie pro Portion: 3019 kJ, 721 kcal	Energie pro Portion: 2182 kJ, 521 kcal	Energie pro Portion: 2635 kJ, 629 kcal	Energie pro Portion: 1499 kJ, 358 kcal	Energie pro Portion: 3512 kJ, 837 kcal	Energie pro Portion: 2343 kJ, 560 kcal		
	II (schwarz)	Thunfisch in Tomaten-Käsesoße mit Brokkoli und Spaghetti (aw, uw, af, am, F)	Gekochte Eier in süß-saurer Soße mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, ae, am, bm)	Ungarisches Hühnerfleisch (Paprika, Erbsen, Mais) mit Vollkornreis, dazu Weißkraut-Gurken-Salat (aw, uw, am, G)	Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln, dazu bunter Salat (Eisberg, Gurke, Tomate, Möhre, Kohlrabi) (am, bm)	Schinkennudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße und geriebenem Emmentaler (3, 7, aw, uw, am, bc, 15, S)		Feuerfleisch vom Schwein, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln (3, aw, uw, am, 15, S)	
		Energie pro Portion: 2740 kJ, 653 kcal	Energie pro Portion: 2277 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 2737 kJ, 654 kcal	Energie pro Portion: 2423 kJ, 578 kcal	Energie pro Portion: 2491 kJ, 595 kcal		Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	
	III (rot)	Sesam-Karotten-Stick mit Kräutercremesoße, Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, as, am, bc)	2 Bagel mit Kochschinken, Gemüse und Emmentaler (3, 7, aw, uw, nr, as, am, bm, bc, au, 15, S)	Fitnesssalat (Eisbergsalat, Tomate, Mais, Möhre, Gurke, Kohlrabi) mit Falafelbällchen, dazu Joghurdressing (aw, uw, am, bc)	Sommersalat (Tomate, Mischsalat, Gurke, Eisbergsalat, Putenbrust, Radieschen, Kohlrabi), dazu Dressing und Baguettebrot (1, 3, 7, ae, am, bc, 15, G)	Vegetarische Mini Frühlingsrollen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) an Asiagemüse (Porree, Bambussprossen, Paprika) und Basmati Reis (aw, uw, ay, bm, bc)			
		Energie pro Portion: 2890 kJ, 690 kcal	Energie pro Portion: 3231 kJ, 771 kcal	Energie pro Portion: 612 kJ, 146 kcal	Energie pro Portion: 1049 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 4061 kJ, 970 kcal			
	IV (grün)	2 Geflügelfrikadellen mit Champignonsoße, Salzkartoffeln und Bohnensalat (3, aw, uw, ae, am, bm, G)	Rinderbraten "Esterhazy" mit Gemüsestreifen , Apfelrotkohl und Semmelknödel (3, 7, aw, uw, ae, am, bm, bc, 15, S, R)	Hokifischfilet "Müllerin Art" (mehliert) mit Spinatsoße und Spaghetti (aw, uw, af, am, F)	Gebackener Fleischkäse vom Schwein mit Leipziger Allerlei (Spargel, Möhren, Blumenkohl, Erbsen) in holländischer Soße und Kartoffelbrei (3, 7, aw, uw, am, bm, bc, 15, S, R)	Putengulasch mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)			
		Energie pro Portion: 2293 kJ, 547 kcal	Energie pro Portion: 1834 kJ, 438 kcal	Energie pro Portion: 2904 kJ, 693 kcal	Energie pro Portion: 2834 kJ, 676 kcal	Energie pro Portion: 2390 kJ, 571 kcal			
	Dessert	Rote Grütze mit Sahne (1, am, S)	Schokopudding mit Vanillesoße (1, am)	Ananaskompott	Kiwi	Fruchtjoghurt mit Mango (1, am)			
		Energie pro Portion: 520 kJ, 124 kcal	Energie pro Portion: 681 kJ, 163 kcal	Energie pro Portion: 551 kJ, 132 kcal	Energie pro Portion: 2550 kJ, 610 kcal	Energie pro Portion: 621 kJ, 149 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

Speiseplan ASB vom 19.08. bis 25.08.2019

Wo	Menü	Montag 19.08.2019	Dienstag 20.08.2019	Mittwoch 21.08.2019	Donnerstag 22.08.2019	Freitag 23.08.2019	Samstag 24.08.2019	Sonntag 25.08.2019	
Speiseplan vom 19.08.2019 bis 25.08.2019, 34. Kalenderwoche	I (blank)	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Mischbrot (aw)	Kürbis-Karotten-Apfel Eintopf (exotisch) und ein Kaiserbrötchen (3, aw, uw, nr, gb, ay, am, bc)	Milchnudeln und Obstkompott (Ananas-Pfirsich-Mandarine) (3, aw, uw, ae, am)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S)	Gemüseeintopf "Mecklenburger Art" (Kartoffeln, Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Erbsen) mit Rindfleisch, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, R)	Kesselgulasch vom Rind mit Kartoffeln und Paprika, dazu ein Baguettebrötchen (aw, uw, R)		
		Energie pro Portion: 1356 kJ, 323 kcal	Energie pro Portion: 3096 kJ, 740 kcal	Energie pro Portion: 4559 kJ, 1088 kcal	Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 1706 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 2402 kJ, 574 kcal		
	II (schwarz)	Panierte Fischstäbchen aus Seelachs mit "Spreewälder Soße" (Möhren, Sellerie, Porree) und Kartoffelbrei, dazu Gurken-Radieschen-Salat (3, aw, uw, af, am, bc, au, F)	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, buntes Sauerkraut und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, bc, S)	Schmorgurken in Dillrahm mit Salzkartoffeln (aw, uw)	Fischpfanne "Helgoland" (Seelachswürfel mit Bohnen, Erbsen, Karotten, Brokkoli) an Vollkornreis, dazu Tomatensalat (aw, uw, af, am, F)	Jagdwurststreifen vom Schwein in Tomatensoße mit Spirellinudeln (3, 7, aw, uw, bm, bc, 15, S)		Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, R, G)	
		Energie pro Portion: 2255 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 3326 kJ, 794 kcal	Energie pro Portion: 1469 kJ, 350 kcal	Energie pro Portion: 2124 kJ, 506 kcal	Energie pro Portion: 2063 kJ, 493 kcal	Energie pro Portion: 2572 kJ, 614 kcal		
	III (rot)	Bockwurst mit buntem Kartoffelsalat und Salatbeilage (1, 2, 3, 7, aw, uw, ae, ay, am, bm, bc, 15, S, R)	Gebackener Gemüse-Knusper-Ring mit Tomaten-Frischkäse-Soße und Makkaroni (aw, uw, gs, am, bc)	Salat" Karibik" (Chicoree, Apfel, Ananas, Weintrauben, Kochschinken, Mandeln) mit Quark-Joghurt-Orangen-Dressing (3, 7, am, bm, bc, an, sa, 15, S)	Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing, dazu Brötchen (1, aw, ae, am)	Wrap mit Ei-Gemüse-Füllung (1, 3, aw, uw, ae, am)			
		Energie pro Portion: 2260 kJ, 540 kcal	Energie pro Portion: 3283 kJ, 784 kcal	Energie pro Portion: 1662 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal	Energie pro Portion: 1984 kJ, 474 kcal			
	IV (grün)	Hühnerfleisch "Indonesischer Art" (Kaiserschoten, Weißkohl, Bambus, Pilze, Pfirsich, Kokosmilch) mit Reis (3, aw, uw, ay, am, G)	Rindergemüsegulasch (Rindfleisch, Paprika, Zucchini, Champignons) und Salzkartoffeln (aw, uw, R)	Gebackene Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)	Sauerbraten vom Rind, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (aw, uw, am, bc, R)	Gyros von der Pute mit Zaziki, Reis und Weißkohl-Mais-Salat (am, G)			
		Energie pro Portion: 2418 kJ, 578 kcal	Energie pro Portion: 1632 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 3069 kJ, 733 kcal	Energie pro Portion: 2492 kJ, 594 kcal	Energie pro Portion: 3720 kJ, 889 kcal			
	Dessert	Erdbeerpudding (1, 2, 3, am)	Mirabellenkompott (3)	Apfel	Buttermilchdessert mit Mango (am)	Zitronenmousse (1, am)			
		Energie pro Portion: 2400 kJ, 573 kcal	Energie pro Portion: 586 kJ, 140 kcal	Energie pro Portion: 271 kJ, 65 kcal	Energie pro Portion: 618 kJ, 147 kcal	Energie pro Portion: 491 kJ, 117 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

Speiseplan vom 26.08.2019 bis 01.09.2019, 35. Kalenderwoche

Wo	Menü	Montag 26.08.2019	Dienstag 27.08.2019	Mittwoch 28.08.2019	Donnerstag 29.08.2019	Freitag 30.08.2019	Samstag 31.08.2019	Sonntag 01.09.2019
	I (blank)	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, R)	Hefeklöße mit heißer Sauerkirschsoße (aw, uw, ae)	Gemischter Bohneneintopf (Weiße Bohnen, Kidneybohnen, Wachsbohnen) und Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Wikingertopf (Gemüseintopf mit Fleischklößchen vom Schwein und Saurer Sahne), dazu Baguettebrot (aw, uw, am, au, S)	Vegetarischer Blumenkohleintopf , dazu Roggenmischbrot (aw, uw, nr, gb, as, am, bc)	Linseneintopf "süß-sauer" mit Kasslerfleisch, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, S, R)	
		Energie pro Portion: 1519 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 2752 kJ, 657 kcal	Energie pro Portion: 1717 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 3471 kJ, 828 kcal	Energie pro Portion: 1326 kJ, 316 kcal	Energie pro Portion: 1922 kJ, 459 kcal	
	II (schwarz)	Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Blumenkohl, Soße Hollandaise und Käse überbacken (aw, gb, ae, ay, am, bm, bc)	Kochklopse "Königsberger Art" mit Kapernsoße und Kartoffelbrei, dazu Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, ae, am, bm, S, R)	Schmorkohl-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (aw, uw, bm, S)	Heringsfilethappen in Joghurt-Apfel-Zwiebel-Dill-Soße mit Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (3, ae, af, am, bm, F)	Mini Frikadellen vom Rind an Letschogemüse (Paprika, Zwiebel, Tomate) und Reis (aw, uw, ae, am, R)		Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" (Champignons) mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Apfel-Salat (3, aw, uw, am, S)
		Energie pro Portion: 1385 kJ, 329 kcal	Energie pro Portion: 1734 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 1588 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2492 kJ, 594 kcal	Energie pro Portion: 2196 kJ, 525 kcal		Energie pro Portion: 2218 kJ, 530 kcal
	III (rot)	Griechischer Nudelsalat mit Hirtenkäse , dazu Frikadelle und Ketchup (aw, uw, ae, am, bm, S)	Wrap mit Thunfisch, Gurke und Zwiebeln (1, 3, aw, uw, ae, af, F)	Wellnesssalat (Eisbergsalat, Chicoree, Birne, Weintrauben, Sultaninen, Vorderschinken), dazu Dressing (3, 7, am, bc, 15, S)	Bunter Salat (Feldsalat, Gurke, Paprika, Mais, Cherrytomaten) mit gebackenem Fetakäse und fruchtigem Dressing (3, aw, uw, nr, gb, am, au)	Chicken Wings auf gemischtem Salat mit Dressing und Baguettebrot (am, G)		
		Energie pro Portion: 2389 kJ, 570 kcal	Energie pro Portion: 1708 kJ, 408 kcal	Energie pro Portion: 1087 kJ, 259 kcal	Energie pro Portion: 1108 kJ, 264 kcal	Energie pro Portion: 1389 kJ, 331 kcal		
	IV (grün)	Gedämpftes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw, uw, ae, af, am, bm, F)	Kasslersteak mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat (3, 15, S)	Putensteak auf Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren) in Currycremesoße und Kroketten (aw, uw, am, G)	Gulasch vom Schwein "Szegediner Art" (Sauerkraut, Paprika, Tomaten) mit Semmelknödelscheiben (aw, uw, ae, am, S, R)	Gebratene Geflügelleber mit Zwiebelsoße, gedünstetem Apfel und Kartoffelpüree (3, am, au, G)		
		Energie pro Portion: 2523 kJ, 601 kcal	Energie pro Portion: 2835 kJ, 677 kcal	Energie pro Portion: 2147 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 1942 kJ, 465 kcal	Energie pro Portion: 2381 kJ, 570 kcal		
	Dessert	Ananas	Quark mit Brombeeren (am)	Cremespeise mit Vanillegeschmack (am)	Sauerkirschkompott	Haselnußpudding (am, an, sh)		
		Energie pro Portion: 308 kJ, 74 kcal	Energie pro Portion: 728 kJ, 174 kcal	Energie pro Portion: 673 kJ, 160 kcal	Energie pro Portion: 556 kJ, 133 kcal	Energie pro Portion: 480 kJ, 114 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 Sulfit, 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