

Speiseplan ASB vom 02.09. bis 08.09.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 02.09.2019	Dienstag 03.09.2019	Mittwoch 04.09.2019	Donnerstag 05.09.2019	Freitag 06.09.2019	Samstag 07.09.2019	Sonntag 08.09.2019	
Speiseplan vom 02.09.2019 bis 08.09.2019, 36. Kalenderwoche	I (blank)	Kesselgulasch mit Schweinefleisch (Kartoffeln, Paprika, Tomate), dazu Brötchen (aw, uw, gb, S, R)	Maisgrießbrei mit Pflirsichkompott (3, am)	Bunte Zucchini-Paprika-Kartoffelsuppe , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Kohlrübeneintopf mit Kassler , dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, am, 15, S)	Möhreneintopf mit Schweinefleisch , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, S)	Bunter Gemüsetopf (Möhren, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Weißkohl) mit Rindfleisch , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, R)		
		Energie pro Portion: 2248 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 3633 kJ, 867 kcal	Energie pro Portion: 1242 kJ, 296 kcal	Energie pro Portion: 1444 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 1570 kJ, 375 kcal	Energie pro Portion: 2500 kJ, 598 kcal		
	II (schwarz)	Gekochte Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln, dazu Wachsbohnen Salat (aw, uw, ae, am, bm)	Boulette (Schwein) mit Tomatensoße, Erbsengemüse und Reis (aw, uw, ae, S)	Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Käse überbacken (aw, uw, ae, am)	Bunte Nudeln (Röhrennudeln Tricolore) mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Gurkensalat (aw, uw)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Waldpilzrahm (3, aw, uw, ae, am, R)		Putenbrustbraten mit Geflügelsoße, jungen Erbsen und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)	
		Energie pro Portion: 2311 kJ, 550 kcal	Energie pro Portion: 2815 kJ, 672 kcal	Energie pro Portion: 1194 kJ, 286 kcal	Energie pro Portion: 1897 kJ, 453 kcal	Energie pro Portion: 5546 kJ, 1326 kcal		Energie pro Portion: 2368 kJ, 565 kcal	
	III (rot)	Balkansalat (Gurke, Tomate, Eisbergsalat, Hirtenkäse) mit American Dressing (ae, ay, am, bm)	Orientalischer CousCous-Gemüse-Salat mit Früchten und Chicken Wings, dazu Joghurt-Minz-Dip (3, aw, uw, am, bc, G)	Feiner Salatteller (Champignons, Spargel, Brokkoli, Feldsalat, gekochtes Ei), dazu Balsamico-Dressing (3, ae, bm, au)	Wellnesssalat (Eisbergsalat, Chicoree, Birne, Weintrauben, Sultaninen, Vorderschinken), dazu Joghurt-Zitronen-Dressing (3, 7, am, bc, 15, S)	Fladenbrot mit frischem Gemüse und Putenbrust (aw, uw, as, ae, am, bm, G)			
		Energie pro Portion: 1894 kJ, 452 kcal	Energie pro Portion: 2954 kJ, 705 kcal	Energie pro Portion: 1076 kJ, 256 kcal	Energie pro Portion: 1087 kJ, 259 kcal	Energie pro Portion: 3317 kJ, 792 kcal			
	IV (grün)	Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, S)	Rinder-Paprika-Geschnetzeltes mit Kohlrabigemüse und Spätzle (aw, uw, ae, am, R)	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)	Schweinerückenbraten in Bratensoße mit Mischgemüse (Erbsen, Möhren) und Salzkartoffeln (aw, uw, bm, S, R)	Gebratenes mehliertes Alaska Seelachsfilet auf Petersiliensoße mit Julienne gemüse (Möhre, Porree, Sellerie) und Reis (1, aw, uw, af, am, bm, bc, F)			
		Energie pro Portion: 1981 kJ, 472 kcal	Energie pro Portion: 2585 kJ, 617 kcal	Energie pro Portion: 2156 kJ, 514 kcal	Energie pro Portion: 2450 kJ, 584 kcal	Energie pro Portion: 2846 kJ, 679 kcal			
	Dessert	Nektarine	Pflaumenkompott	Mandarinenjoghurt (am)	Rote Grütze mit Sahne (1, am, S)	Schokopudding mit Vanillesoße (1, am)			
		Energie pro Portion: 298 kJ, 71 kcal	Energie pro Portion: 412 kJ, 98 kcal	Energie pro Portion: 391 kJ, 93 kcal	Energie pro Portion: 520 kJ, 124 kcal	Energie pro Portion: 681 kJ, 163 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 Macadamiannüsse*, 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 09.09. bis 15.09.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 09.09.2019	Dienstag 10.09.2019	Mittwoch 11.09.2019	Donnerstag 12.09.2019	Freitag 13.09.2019	Samstag 14.09.2019	Sonntag 15.09.2019	
Speiseplan vom 09.09.2019 bis 15.09.2019, 37. Kalenderwoche	I (blank)	Brüheissuppentopf mit Hühnerfleisch, Sellerie, Porree, Erbsen und Möhren, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, bc, G)	Gemüseintopf "Mecklenburger Art" (Kartoffeln, Blumenkohl, Möhren, Bohnen, Erbsen) mit Rindfleisch, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, R)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (3, am)	Vegetarischer Käse-Laucheintopf, dazu Laugenbrötchen (aw, uw, nr, gb, am)	Orientalischer Kichererbseneintopf mit Zucchini, Paprika, Porree und Curry, dazu Fladenbrot (aw, uw, gb, gs, as, ay, am)	Bauerntopf mit Schweinehackfleisch, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfel, dazu Baguettebrot (aw, uw, bc, S, R)		
		Energie pro Portion: 2054 kJ, 491 kcal	Energie pro Portion: 1706 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 4007 kJ, 955 kcal	Energie pro Portion: 3201 kJ, 764 kcal	Energie pro Portion: 3064 kJ, 731 kcal	Energie pro Portion: 2343 kJ, 560 kcal		
	II (schwarz)	Gebratenes Möhrenschnitzel auf Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) mit Petersiliensoße und Kartoffelbrei (aw, uw, as, ae, am, bc)	Fleischklößchen in Tomatensoße mit Hörnchennudeln, dazu Karotten-Apfel-Salat (3, aw, uw, ae, G)	Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln (am)	Schupfnudelpfanne (Kartoffelnudeln, Wirsingkohl, Möhren, Erbsen) mit Waldpilzsoße (3, aw, uw, ae, am, R)	Gebratene Jagdwurstscheibe auf Tomatensoße mit Gabelspaghetti (3, aw, uw, bm, bc, 15, S)		Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit breiten Bandnudeln, dazu Wachsbohnen (5, aw, uw, ae, am, R)	
		Energie pro Portion: 1857 kJ, 443 kcal	Energie pro Portion: 2278 kJ, 544 kcal	Energie pro Portion: 2143 kJ, 512 kcal	Energie pro Portion: 2145 kJ, 512 kcal	Energie pro Portion: 2727 kJ, 652 kcal		Energie pro Portion: 2804 kJ, 669 kcal	
	III (rot)	Salat "Karibik" (Chicoree, Apfel, Ananas, Weintrauben, Kochschinken, Mandeln) mit Quark-Joghurt-Orangen Dressing (3, 7, am, bm, bc, an, sa, 15, S)	Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Vanillesoße (aw, uw, ae, am)	2 Geflügelwiener mit Gurken-Kartoffel-Salat und Ketchup (3, am, 15, G)	Wrap mit Chickenfüllung und gemischtem Salat (1, 3, aw, uw, ae, am, G)	Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurtdressing, dazu Brötchen (1, aw, ae, am)			
		Energie pro Portion: 1662 kJ, 397 kcal	Energie pro Portion: 4867 kJ, 1162 kcal	Energie pro Portion: 2358 kJ, 563 kcal	Energie pro Portion: 1762 kJ, 421 kcal	Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal			
	IV (grün)	Szegediner Gulasch vom Schwein (Sauerkraut, Paprika, Tomate) mit Semmelknödelscheiben (aw, uw, ae, am, S, R)	Gedünstete Hähnchenbrust an Geflügelssoße mit Erbsen-Mais-Gemüse und Petersilienkartoffeln (aw, uw, am, G)	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Apfel-Salat (3, 5, aw, uw, am, au, R)	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, S)	Gedämpftes Lachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Erbsengemüse und Kartoffelbrei (aw, uw, af, am, F)			
		Energie pro Portion: 1695 kJ, 406 kcal	Energie pro Portion: 1867 kJ, 445 kcal	Energie pro Portion: 2358 kJ, 562 kcal	Energie pro Portion: 2198 kJ, 525 kcal	Energie pro Portion: 3454 kJ, 824 kcal			
	Dessert	Pfirsichkompott	Buttermilchdessert Mango (am)	Banane	Schokopudding mit Vanillesoße (1, am)	Quarkspeise mit Heidelbeeren (am)			
		Energie pro Portion: 487 kJ, 117 kcal	Energie pro Portion: 618 kJ, 147 kcal	Energie pro Portion: 557 kJ, 133 kcal	Energie pro Portion: 681 kJ, 163 kcal	Energie pro Portion: 472 kJ, 112 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 16.09. bis 22.09.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019	Samstag 21.09.2019	Sonntag 22.09.2019	
Speiseplan vom 16.09.2019 bis 22.09.2019, 38. Kalenderwoche	I (blank)	Vegetarischer Käseeintopf (Kartoffeln, Porree, Möhren), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (3, aw, uw, ae)	Kürbis-Kokossuppe mit roten Linsen und Paprika, dazu Baguettebrot (am)	Brühnudeln mit jungem Gemüse (Möhren, Erbsen, Porree, Sellerie) und Hühnerfleisch, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc, G)	Vegetarischer Weiße Bohneneintopf (Möhren, Kartoffeln), dazu Roggenbauernbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Roggenbrot (3, 7, aw, uw, nr, as, bc, 15, S, R)		
		Energie pro Portion: 2456 kJ, 586 kcal	Energie pro Portion: 2209 kJ, 528 kcal	Energie pro Portion: 2797 kJ, 668 kcal	Energie pro Portion: 1362 kJ, 326 kcal	Energie pro Portion: 2394 kJ, 572 kcal	Energie pro Portion: 2535 kJ, 605 kcal		
	II (schwarz)	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffelbrei (3, aw, uw, am, bm, 15, S)	Bunte Fusilli (Nudeln) mit Bärlauchsoße, dazu Gurkensalat (aw, uw, am)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)	Mini Frikadellen vom Schwein auf Paprika-Zucchini-Gemüse mit Reis (aw, uw, ae, S, R)	"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Schwein (Tomate, Sellerie, Porree) mit Hörnchennudeln (aw, uw, ae, S)		Fleischklößchen vom Schwein/Rind in Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, nr, ae, am, bm, S, R)	
		Energie pro Portion: 2497 kJ, 596 kcal	Energie pro Portion: 2411 kJ, 576 kcal	Energie pro Portion: 2462 kJ, 587 kcal	Energie pro Portion: 2388 kJ, 570 kcal	Energie pro Portion: 2767 kJ, 661 kcal		Energie pro Portion: 2684 kJ, 643 kcal	
	III (rot)	Bunter Salat (Feldsalat, Gurke, Paprika, Mais, Cherytomaten) 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)	Frikadelle vom Schwein mit buntem Kartoffelsalat und Salatbeilage (1, 3, aw, uw, ae, am, bm, S)	Süßer Wrap mit Quark-Mango-Pfirsich-Füllung (3, aw, uw, am)	Fladenbrot mit Salami, Gurke, Tomate, Eisbergsalat und Remoulade (1, 2, 3, aw, uw, as, ae, am, bm, bc, 15, S)			
		Energie pro Portion: 1108 kJ, 264 kcal	Energie pro Portion: 1513 kJ, 361 kcal	Energie pro Portion: 3043 kJ, 726 kcal	Energie pro Portion: 1526 kJ, 365 kcal	Energie pro Portion: 1982 kJ, 473 kcal			
	IV (grün)	Gebackenes Putenbruststeak mit Pfirsich und Käse überbacken, Currysoße und Basmatireis (1, aw, uw, am, G)	Gulasch vom Schwein (Paprika, Zwiebeln) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße (3, aw, uw, S)	Gedünstete Hähnchenbrust auf Champignon-Tomatenragout und Kräuterspätzle (aw, uw, ae, am, G)	Gebratenes Alaska Seehechtfilet in Dillsoße mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Salzkartoffeln (3, aw, uw, af, am, au, F)	Rinderschmorbraten mit Bratensoße an Rotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, bm, bc, R)			
		Energie pro Portion: 3375 kJ, 807 kcal	Energie pro Portion: 1955 kJ, 468 kcal	Energie pro Portion: 2724 kJ, 651 kcal	Energie pro Portion: 2594 kJ, 618 kcal	Energie pro Portion: 1796 kJ, 429 kcal			
	Dessert	Mandarinenkompott	Karamellpudding (am)	Pfirsich-Mango-Pudding (am)	Apfel	Mirabellenkompott (3)			
		Energie pro Portion: 522 kJ, 125 kcal	Energie pro Portion: 489 kJ, 117 kcal	Energie pro Portion: 673 kJ, 160 kcal	Energie pro Portion: 271 kJ, 65 kcal	Energie pro Portion: 1757 kJ, 420 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 23.09. bis 29.09.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 23.09.2019	Dienstag 24.09.2019	Mittwoch 25.09.2019	Donnerstag 26.09.2019	Freitag 27.09.2019	Samstag 28.09.2019	Sonntag 29.09.2019	
Speiseplan vom 23.09.2019 bis 29.09.2019, 39. Kalenderwoche	I (blank)	Vegetarischer Gemüseintopf (Grüne Bohnen, Möhren, Blumenkohl) mit Kartoffelwürfel und Eierstich , dazu Roggenbrot (aw, uw, nr, as, ae, am)	Italienische Gemüsesuppe (Möhren, Porree, Knollensellerie) mit Nudeln , dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, ae, bc)	Hefeklöße mit Heidelbeersoße (aw, uw, ae)	Erbsensuppe "Berliner Art" (Porree, Möhren, Sellerie, Kartoffeln) mit Jagdwurstwürfel , dazu Vollkornbrot (3, 7, aw, uw, nr, as, bm, bc, 15, S)	Bunter Bohneneintopf mit Rindfleisch , dazu Brötchen (aw, bc, R)	Pizzaeintopf mit Hackfleisch vom Schwein (Mais, Paprika, Champignons), dazu ein Baguettebrötchen (1, aw, uw, am, S, R)		
		Energie pro Portion: 1862 kJ, 444 kcal	Energie pro Portion: 2369 kJ, 565 kcal	Energie pro Portion: 2480 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 2995 kJ, 716 kcal	Energie pro Portion: 2135 kJ, 509 kcal	Energie pro Portion: 3566 kJ, 852 kcal		
	II (schwarz)	Kartoffel-Lauchauflauf mit Kasslerfleisch und Käse überbacken (3, ae, am, 15, S)	Heringsfilethappen in Joghurt-Apfel-Zwiebel-Dill-Soße mit Salzkartoffeln (3, ae, af, am, bm, F)	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Mais in Senfsoße an Salzkartoffeln, dazu gemischter Salat (aw, uw, ae, am, bm)	Frischer Blumenkohl in holländischer Soße mit Petersilienkartoffeln (aw, uw, am)	Jagdwurstwürfel in Tomatensoße mit kleinen Makkaroni (3, 7, aw, uw, bm, bc, 15, S)		Gulasch von der Pute mit Sommergemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, R, G)	
		Energie pro Portion: 2521 kJ, 602 kcal	Energie pro Portion: 2047 kJ, 488 kcal	Energie pro Portion: 1888 kJ, 450 kcal	Energie pro Portion: 1404 kJ, 334 kcal	Energie pro Portion: 2315 kJ, 553 kcal		Energie pro Portion: 2352 kJ, 561 kcal	
	III (rot)	Ciabatta "Milano" mit Peperoni, Salami, Tomaten, Blattsalat, Ei und Käse (1, 3, aw, uw, gb, ae, 15, S)	Wellnesssalat (Eisbergsalat, Chicoree, Birne, Weintrauben, Sultaninen, Vorderschinken), dazu Dressing (3, 7, am, bc, 15, S)	Fladenbrot mit frischem Gemüse und Weißkäsewürfel (aw, uw, as, ae, am, bm)	Sommersalat (Tomate, Mischsalat, Gurke, Eisbergsalat, Putenbrust, Radieschen, Kohlrabi), dazu Dressing und Baguettebrot (1, 3, 7, ae, am, bc, 15, G)	Schmorgurken in Dillrahm mit Salzkartoffeln (aw, uw)			
		Energie pro Portion: 2286 kJ, 546 kcal	Energie pro Portion: 1087 kJ, 259 kcal	Energie pro Portion: 3526 kJ, 841 kcal	Energie pro Portion: 1049 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 1469 kJ, 350 kcal			
	IV (grün)	Putencurry mit Ananas und Basmatireis (3, aw, am, bc, S)	Kasslerrückenbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelklöße (3, aw, uw, bm, 15, S, R)	Schweinenackensteak "Zigeuner Art" (Tomatensoße mit Paprika, Gewürzgurke, Speck und Jagdwurst) an jungen Erbsen und Kroketten (3, 7, aw, uw, ae, am, bm, bc, 15, S)	Geflügelhackbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, ae, am, G)	Mehliertes Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Spinatsoße und Spaghetti (aw, uw, af, am, F)			
		Energie pro Portion: 2375 kJ, 568 kcal	Energie pro Portion: 2123 kJ, 507 kcal	Energie pro Portion: 4000 kJ, 956 kcal	Energie pro Portion: 2483 kJ, 593 kcal	Energie pro Portion: 2904 kJ, 693 kcal			
	Dessert	Birnenkompott	Zitronenquarkspeise (am)	Haselnußpudding (am, an, sh)	Weintrauben	Joghurt mit Brombeeren (am)			
		Energie pro Portion: 344 kJ, 83 kcal	Energie pro Portion: 603 kJ, 144 kcal	Energie pro Portion: 480 kJ, 114 kcal	Energie pro Portion: 446 kJ, 107 kcal	Energie pro Portion: 643 kJ, 154 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