

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln^a & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot^{a,f,i}, Schwarzbrot^a, Toastbrot^{a1}, Knäckebrot^{a,b,f,h,i,r}
- verschiedene Sorten an Wurst^{5,6} und Käse^{1,b}, Butterb, Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao^{b,f} und Milch^b

Woche 2	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 03.07.2023	Panierte Jagdwurst ^{a1,c,m} mit fruchtiger Tomatensoße ^b und Gabelspaghetti ^{a1} Grießdessert ^{a1,b}	Vegetarischer Steckrübeneintopf ^{a1,k} mit Kartoffelstückchen und Petersilie Grießdessert ^{a1,b}	Bierschinken ^{2,3,5} , Leberwurst fein ^{2,3} , Gouda Schnittkäse ^b , Kräuterschnittkäse ^b Mixed Pickles ^{4,9,m}
kcal	641 kcal	366 kcal	
Dienstag 04.07.2023	Hähnchenfrikadelle ^{a1,c} mit Bratensoße ^{1,a1,k,m} Kaisergemüse ^{b,k} Kartoffelpüree ^b Mangojoghurt ^b	Milchreis ^b mit Sauerkirschen Mangojoghurt ^b	Salami mit Pfeffer ^{2,5,k} Streichmettwurst grob ^{2,4} , Butterkäse ^b , Frischkäse natur ^b Gemüsebrühe mit Eiflocken ^{c,k}
kcal	556 kcal	667 kcal	
Mittwoch 05.07.2023	Grüner Bohneneintopf ^k mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie Frisches Obst	Rahmspinat ^{a1,b} mit Spiegelei, dazu Salzkartoffeln Frisches Obst	Nuss-Schinken ^{2,5} Sahneleberwurst ^{2,3,b} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Schmelzkäse ^b Fleischsalat ^{2,5,9,b,m}
kcal	368 kcal	504 kcal	
Donnerstag 06.07.2023	Wirsingroulade ^{a1,b,k} mit Bratensoße ^{1,a1,k,m} und Kartoffeln Erdbeerjoghurt ^b	Gnocchi-Pfanne ^{a1,c} mit Gemüse der Saison und Pestoße ^{a1,b} Erdbeerjoghurt ^b	Putenbrust mit Paprikarand ^{2,3,5} Mettwurst fein ^{2,4} , Emmentaler Käse ^b , Limburger Käse ^b Möhrensalat
kcal	662 kcal	674 kcal	
Freitag 07.07.2023	Bratwurst vom Schwein ^{3,k,m} mit Rahmsoße ^{1,a1,b,k} Erbsengemüse ^b Kartoffelpüree ^b Fruchtcocktail ^{1,5}	Lachsragout ^{a1,b,k,m} mit Gurken-Zucchini-Gemüse dazu Salzkartoffeln Fruchtcocktail ^{1,5}	Geflügel-Jagdwurst ^{1,2,3,5} Leberwurst ^{2,4} , Gouda Schnittkäse ^b , Brie Käse ^b gekochtes Ei
kcal	770 kcal	553 kcal	
Samstag 08.07.2023	Kesselgulasch ^{9,a1,k,m} vom Schwein mit Paprika und Kartoffelwürfel Kirschquarkspeise ^b	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{a1,c} , Suppengemüse ^k Kirschquarkspeise ^b	Kräuterschinkenpastete ^{2,3,5} Mettwurst ^{2,4} , Maasdamer Schnittkäse ^b , Frischkäse Kräuter ^b Frikadelle gemischt ^{a1,c,k}
kcal	525 kcal	495 kcal	
Sonntag 09.07.2023	Kasseler vom Schwein ^{2,5,m} mit Bratensoße ^{1,a1,k} , Sauerkraut ⁵ , Salzkartoffeln Vanillepudding ^{a1,b}	Kasseler vom Schwein ^{2,5,m} mit Bratensoße ^{1,a1,k} , Brokkoli ^{b,k} , Salzkartoffeln Vanillepudding ^{a1,b}	Delikatess Lyoner ^{2,3,5} Grobe Leberwurst ^{2,4} , Edamer Schnittkäse ^b , Harzer Käse ^b Rollmops ^{d,m}
kcal	623 kcal	622 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln^{a1} & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot^{a,f,i}, Schwarzbrot^a, Toastbrot^{a1}, Knäckebrot^{a,b,f,h,i,r}
- verschiedene Sorten an Wurst^{5,6} und Käse^{1,b}, Butter^b, Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao^{b,f} und Milch^b

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milchweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer
b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krusttiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Süßholzwurzel, p) Lupine, s) Weichtiere

Woche 3	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 10.07.2023	Spirelli ^{a1,b,c} mit Wurstgulasch ^{2,3,a1} und Reibekäse ^b Pflaumenkompott	Bunter Gemüseeintopf ^{a1,k} mit Blumenkohl, Kartoffeln, Karotten, Weißkohl und Bohnen Pflaumenkompott	Kochschinken ^{2,3,5} , Leberwurst fein ^{2,3} , Gouda Schnittkäse ^b , Kräuterschnittkäse ^b Gurkensalat
kcal	628 kcal	202 kcal	
Dienstag 11.07.2023	Gebackener Leberkäse ^{2,3,5} mit Zwiebelsauce ^{a1} und Bratkartoffeln Buttermilch-Dessert Birne ^b	Grießbrei ^{a1,b,c} mit Fruchtsoße Buttermilch-Dessert Birne ^b	Salami ^{2,3} , Streichmettwurst grob ^{2,4} , Butterkäse ^b , Frischkäse natur ^b Tomatensuppe ^{b,k}
kcal	783 kcal	496 kcal	
Mittwoch 12.07.2023	Pikanter Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2,5,a1,k} und Kartoffelwürfeln Frisches Obst	Gebackener Blumenkohl ^{a1,b,c} mit holländischer Soße ^{a1,b,c} und Salzkartoffeln Frisches Obst	Corned Beef ^{2,3} , Sahneleberwurst ^{2,3,b} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Schmelzkäse ^b Wachsbohnen Salat
kcal	384 kcal	709 kcal	
Donnerstag 13.07.2023	Hähnchen Cordon Bleu ^{1,2,3,5,a1,b} mit Erbsenrahm ^{b,k} und Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne ^{1,b}	Käsespätzle ^{a1,b,c} mit Lauchsoße ^{a1} und Röstzwiebeln Rote Grütze mit Sahne ^{1,b}	Rotwurst ^{2,3} , Mettwurst fein ^{2,4} , Emmentaler Käse ^b , Limburger Käse ^b Kräuterquark ^b
kcal	751 kcal	788 kcal	
Freitag 14.07.2023	Seelachsfilet Müllerin Art ^{a1,b} mit Vitalgemüse ^{b,k} und Kartoffelpüree ^b Kirschjohurt ^b	Buntes Eierragout ^{a1,b,c,k,m} mit Gemüwestreifen und Salzkartoffeln Kirschjohurt ^b	Römerbraten ^{2,5} , Leberwurst ^{2,4} , Maasdamer Schnittkäse ^b , Brie Käse ^b Rindfleischsalat ^{1,2,5}
kcal	641 kcal	504 kcal	
Samstag 15.07.2023	Möhreneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel ^{a1,k} Waldfruchtquarkspeise ^b	Tomatenreiseintopf ^{a1} mit vegetarischen Klößchen ^{a1,b,c,f,m} Waldfruchtquarkspeise ^b	Wildschweinpastete ^{2,3} , Mettwurst ^{2,4} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Frischkäse Kräuter ^b Wiener Würstchen ^{2,5}
kcal	341 kcal	444 kcal	
Sonntag 16.07.2023	Herzhafter Rindergulasch ^{1,a1,k,m} mit Vitalgemüse ^{b,k} , dazu Salzkartoffeln Puddingstrudel ^{a1,b,c,h}	Herzhafter Rindergulasch ^{1,a1,k,m} mit Mischgemüse ^{b,k} , dazu Salzkartoffeln Puddingstrudel ^{a1,b,c,h}	Champignonpastete ^{2,3} , Grobe Leberwurst ^{2,4} , Edamer Schnittkäse ^b , Harzer Käse ^b Spreewälder Krautsalat ^{2,5}
kcal	560 kcal	576 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln^a & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot^{a,f,i}, Schwarzbrot^a, Toastbrot^{a1}, Knäckebrot^{a,b,f,h,i,r}
- verschiedene Sorten an Wurst^{5,6} und Käse^{1,b}, Butter^b, Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao^{b,f} und Milch^b

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 9) mit Süßstoff, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 12) mit Milchweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Gluten, a1) Weizen, a3) Gerste, a4) Hafer
b) Milch und Milchprodukte, c) Eier, d) Fisch, e) Krusttiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte, h1) Mandeln, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Süßfrucht, r) Lupine, s) Weichtiere

Woche 4	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 17.07.2023	Makkaroni ^{a1,c} mit Jagdwurstwürfeln ^{2,5,m} , Tomatensoße ^{1,a1,b} , Käse ^b Frisches Obst	Vegetarischer Kohlrabieintopf ^k mit Kartoffelwürfel Frisches Obst	Metzgerschinken ^{2,3,5} , Leberwurst fein ^{2,3} , Gouda Schnittkäse ^b , Kräuterschnittkäse ^b Geflügelsalat ^b
kcal	629 kcal	268 kcal	
Dienstag 18.07.2023	Grütwurst ^{5,a4} Möhren-Sauerkraut ⁵ Salzkartoffeln Fruchtjoghurt ^b	Quarkkeulchen mit Vanillesauce ^{a1,b,c} Fruchtjoghurt ^b	Salami 1A ^{2,3} , Streichmettwurst grob ^{2,4} , Butterkäse ^b , Frischkäse natur ^b Hühnerbrühe mit Kräuter ^k
kcal	636 kcal	670 kcal	
Mittwoch 19.07.2023	Gebratene Hähnchenkeule ^m mit Bratensoße ^{1,a1,k,m} Rotkohl ^{5,b} dazu Kartoffeln Schokoladenpudding ^b	Gräupcheneintopf ^{2,5,a3,k} mit Kassler und Kartoffelstückchen Schokoladenpudding ^b	Schinken-Champignons in Aspik ^{2,3,5} Sahneleberwurst ^{2,3,b} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Schmelzkäse ^b Fleischsalat ^{2,5,9,b,m}
kcal	782 kcal	541 kcal	
Donnerstag 20.07.2023	Königsberger Klopse ^{a1,b,c,k} in Kapernsauce, dazu Karottengemüse ^b und Salzkartoffeln Birnenkompott	Hähnchenragout ^{a1,b,k} Mit Karottengemüse ^b dazu Reis ^b Birnenkompott	Delikatess Mortadella ^{2,3,5,h7} , Mettwurst fein ^{2,4} , Emmentaler Käse ^b , Limburger Käse ^b Bohnsalat
kcal	592 kcal	524 kcal	
Freitag 21.07.2023	Fischstäbchen paniert ^{a1,d} , in Senf-Kräutersauce ^{a1,b,c,k,m} , Salzkartoffeln und Rote Bete ⁹ Mandarinenkompott	2 gekochte Eier ^c in Süß-Saurer-Soße ^{1,a1,k} Kartoffelpüree ^b und Rote Bete ⁹ Mandarinenkompott	Bierwurst ^{2,3,5,m} , Leberwurst ^{2,4} , Gouda Schnittkäse ^b , Brie Käse ^b Gewürzgurke ^{9,m}
kcal	621 kcal	546 kcal	
Samstag 22.07.2023	Linseneintopf mit geräucherter, gekochter Mettwurst ^{2,k} Heidelbeerquarkspeise ^b	Pichelsteiner Gemüseeintopf ^k mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel ^{a1,a2} dazu Brot Heidelbeerquarkspeise ^b	Hähnchengrillbrust ^{2,3,5} , Mettwurst ^{2,4} , Maasdamer Schnittkäse ^b , Frischkäse Kräuter ^b Nudelsalat ^{2,5,a1,a3,c,k,m}
kcal	739 kcal	468 kcal	
Sonntag 23.07.2023	Saftiger Schweinebraten ^m Bratensoße ^{1,a1,k,m} Rosenkohl ^b dazu Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^b	Saftiger Schweinebraten ^m Bratensoße ^{1,a1,k,m} Karotten ^b , dazu Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt ^b	Broccolipastete ^{2,3,5} , Grobe Leberwurst ^{2,4} , Edamer Schnittkäse ^b , Harzer Käse ^b Heringssalat ^{d,m}
kcal	793 kcal	713 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zum Frühstück bieten wir Ihnen täglich:

- frische Semmeln^a & Brotsorten, z.B. Vollkornbrot^{a,f,i}, Schwarzbrot^a, Toastbrot^{a1}, Knäckebrot^{a,b,f,h,i,r}
- verschiedene Sorten an Wurst^{5,6} und Käse^{1,b}, Butter^b, Konfitüre und Honig
- verschiedene Teesorten, Kaffee, Kakao^{b,f} und Milch^b

Woche 1	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 24.07.2023	Gabelspaghetti ^{a1,c} mit Hackfleischsoße ^{a1,k} und Reibekäse ^b Apfelkompott	Vegetarischer Möhreintopf ^k mit Kartoffelwürfeln Apfelkompott	Kochschinken ^{2,3,5} , Leberwurst fein ^{2,4} , Gouda Schnittkäse ^b , Kräuterschnittkäse ^b Eiersalat ^{b,c,m}
kcal	584 kcal	244 kcal	
Dienstag 25.07.2023	Hühnerfrikassee ^{b,c} mit Karottenscheiben und Spargel, dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt im Becher ^b	3 Hefeklöße ^{a1,b,c} mit Heidelbeersoße Fruchtjoghurt im Becher ^b	Salami ^{2,3} , Streichmettwurst grob ^{2,4} , Butterkäse ^b , Frischkäse natur ^b Champignoncremesuppe ^{b,k}
kcal	493 kcal	746 kcal	
Mittwoch 26.07.2023	Kartoffelsuppe ^{b,m,k} mit Karotten, Zwiebeln, Porree und Bockwurst ^{2,3,5} Frisches Obst	Sahnequark ^b mit Butter ^b Leinöl und Kartoffeln, dazu eine Gewürzgurke ^{9,m} Frisches Obst	Corned Beef ^{2,3} , Sahneleberwurst ^{2,3,b} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Schmelzkäse ^b Geflügelsalat ^b
kcal	445 kcal	441 kcal	
Donnerstag 27.07.2023	Gebratene Schweineleber ^{a1} mit Zwiebelsauce ^{a1} , Kartoffelpüree ^b Rote Grütze mit Sahne ^{1,b}	Rührei ^{b,c} mit Kräutersoße ^{1,a1,b} , dazu Salzkartoffeln Rote Grütze mit Sahne ^{1,b}	Rotwurst ^{2,3} , Mettwurst fein ^{2,4} , Emmentaler Käse ^b , Limburger Käse ^b Bohnensalat
kcal	484 kcal	421 kcal	
Freitag 28.07.2023	Schweineschnitzel ^{a1} Bratensoße ^{1,a1,k,m} Erbsengemüse ^b und Salzkartoffeln Frisches Obst	Sahne-Heringshappen 5,9,b,c,d,m Salzkartoffeln Rotkohlrkost Frisches Obst	Römerbraten ^{2,5} , Leberwurst ^{2,4} , Maasdamer Schnittkäse ^b , Brie Käse ^b Kräuterquark ^b
kcal	653 kcal	558 kcal	
Samstag 29.07.2023	Soljanka ^{2,5,9,b,m} Sauerrahm ^b , dazu Brot ^{a1} Vanillaquarkspeise ^b	Brüheis mit Hühnerfleisch und Suppengemüse ^k dazu Brot ^{a1} Vanillaquarkspeise ^b	Wildschweinpastete ^{2,3} , Mettwurst ^{2,4} , Tilsiter Schnittkäse ^b , Frischkäse Kräuter ^b Kartoffelsalat ^{c,m}
kcal	529 kcal	408 kcal	
Sonntag 30.07.2023	Rinderroulade ^{2,3,5,k,m} mit Bratensoße ^{1,a1,k,m} , dazu Apfelrotkohl ^{5,b} Salzkartoffeln Schokopudding ^{a1,b}	Rinderroulade ^{2,3,5,k,m} mit Bratensoße ^{1,a1,k,m} , dazu Möhren ^{b,k} Salzkartoffeln Schokopudding ^{a1,b}	Champignonpastete ^{2,3} , Grobe Leberwurst ^{2,4} , Edamer Schnittkäse ^b , Harzer Käse ^b Heringssalat ^{b,c,d,k}
kcal	618 kcal	612 kcal	

Abendessen: Wir bieten verschiedene Teesorten an, es gibt verschiedene Brotsorten (a,h,i), Butter (b) und Margarine (b)

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene (siehe Legende) erfolgt nach bestem Wissen und mit größter Sorgfalt. Jedoch ist es in der Gemeinschaftsverpflegung nicht auszuschließen, dass Stoffe die Allergien/Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen, aus küchentechnischen Gründen auch in anderen Gerichten enthalten sein können. Zu einzelnen Getreidesorten und Schalenfrüchten fragen sie bitte unsere Mitarbeiter. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne das Servicepersonal. Weitere Nährwerte können Sie in der Küche einsehen. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen Betriebsküchenleiter Steven Noack unter der Telefonnummer 03355569188 zur Verfügung. Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!