

Wochentag	Normalkost	Austauschkost	Vegetarische Kost
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Currywurst, Westernkartoffeln, Obst	Currywurst (Pute), Westernkartoffeln, Obst	Kichererbsencurry, Reis, Obst
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Bolognese (Rind), Nudeln, Salat		Vegetarische Bolognese, Nudeln, Salat
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schweine Cordon-Bleu, Kartoffelsalat, Salat	Hähnchen Cordon-Bleu, Kartoffelsalat, Salat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Füllung, Kräutersauce
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Sauerbraten, Kloß, Gemüse, Obst		Käsespätzle, Obst
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Fisch gebraten, Reis, Salat		Rührei, Kartoffeln, Rahmspinat, Salat
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Milchreis, Kompott, Vanillesoße, Obst		
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Paprikabraten, Soße, Nudeln, Dessert		Vegetarisches Geschnetzeltes, Buttergemüse, Spätzle, Dessert

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere
a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)

JVA KC

Woche 2

Kostform 1 = Normalkost, Kostform 2 = ohne Schweinefleisch

(Änderungen vorbehalten)

2

Wochentag	Normalkost	Austauschkost	Vegetarische Kost
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Matjesfilet „Hausfrauenart“, Salzkartoffeln, Salat		<u>Gemüse Couscous mit Soja-Schnitzel, Salat</u>
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Geschnetzeltes v. Rind m. Pilzgemüse, Semmelkloß, Salat		2 Semmelklöße mit Pilzgemüse, Obst
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Frikadelle, Nudeln, Salat	Frikadelle (Pute), Nudeln, Salat	Vegetarische Frikadelle, Nudeln, Salat
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schweinenackensteak, Zwiebelsauce, Kartoffelkroketten, Obst	Hähnchensteak, Zwiebelsauce, Kartoffelkroketten, Obst	<u>Rote Linsen Chilli, Reis, Obst</u>
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Pfannkuchen, Salat, Obst		
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Rauchfleisch, Bohneneintopf, Obst	Bohneneintopf mit Putenbockwurst, Obst	<u>Bohneneintopf mit Veggi Wurst Obst</u>
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Rinderrahmbraten, Nudeln, Gemüse, Dessert		<u>Gebackene Champignons mit Remouladensauce, Knoblauch Baguette, Dessert</u>

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere, a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)

Wochentag	Morgens	Mittags	Abends
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Kartoffelgemüse Wursteinlage, Obst	Kartoffelgemüse Wursteinlage (Pute), Obst	Kartoffelgemüse <u>Wursteinlage (Veggi), Obst</u>
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Lasagne (Rindfleisch, Salat		Vegetarische Lasagne, Salat
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schnitzel paniert Kartoffelsalat, Obst	Hähnchenschnitzel paniert Kartoffelsalat, Obst	Tofu paniert, Kartoffelsalat, Obst
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Hähnchenschenkel, Nudelsalat, Salat		<u>Gnocchi, mediterranes Gemüse</u> <u>Sauce, Salat</u>
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Wildlachsfilet, Soße, Reis, Obst		Eblyrisotto mit Gemüsewürfeln, Obst
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Apfelstrudel, Vanillesoße, Salat		
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Kassler, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Dessert	Putenkeule mit Pfeffersauce, Klöße, Gemüse, Dessert	<u>Veggi Bauernfrühstück, grüne</u> <u>Bohnen, Dessert</u>

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel,
7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,
11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst,
14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen
G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen,
L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere
a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)

JVA KC

Woche 4

Kostform 1 = Normalkost, Kostform 2 = ohne Schweinefleisch

(Änderungen vorbehalten)

4

Wochentag	Normalkost	Austauschkost	Vegetarische Kost
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Fischfrikadellen, Kartoffelpüree, Salat		<u>Eier in Senfsauce, Salzartoffeln</u> <u>Mischgemüse, Salat</u>
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schaschliktopf, Reis, Obst		Ravioli mit Frischkäsefüllung, Käsesauce, Obst
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Pulled Beef, Kartoffelwedges, Coleslaw Salat		Vegetarisches Pulled Beef, Kartoffelwedges, Coleslaw Salat
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Jägerbraten, Nudeln, Salat		<u>Mac and Cheese Nudeln,</u> <u>Salat</u>
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Rohrnudeln, Vanillesoße, Obst		
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Linseneintopf m. Rauchfleisch, Obst	Linseneintopf m. Putenfleisch, Obst	Linseneintopf m. Veggi Fleisch, Obst
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Kümmelbraten, Kloß, Soße, Sauerkraut, Dessert		<u>Veggi Gyrosteller mit Reis und</u> <u>Zatziki, Dessert</u>

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere, a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)

Wochentag	Normalkost	Austauschkost	Vegetarische Kost
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Würstchengulasch, Nudeln, Salat	Würstchengulasch (Pute), Nudeln, Salat	<u>Kartoffelgulasch, Reis, Erbsen, Salat</u>
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Maultaschen, Tomatensauce, Obst		Vegetarische Maultaschen, Tomatensoße, Obst
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Leberkäse, Gemüse, Kartoffelpüree, Salat	Putenleberkäse, Gemüse, Kartoffelpüree, Salat	Veggi Leberkäse, Gemüse, Kartoffelpüree, Salat
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Rinderbraten, Gemüse, Kloß, Obst		<u>Bunter Nudel-Gemüseauflauf mit vegetarischem Hack, Obst</u>
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Fisch gebraten, Remouladensoße, Salzkartoffeln, Salat		Vegetarisches Bauernomelette, Salat
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Grießbrei, Obst		
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Jägerschnitzel, Nudeln, Salat, Dessert		Vegetarisches Jägerschnitzel, Nudeln, Salat, Dessert

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen, L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere, a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)

Wochentag	Normalkost	Austauschkost	Vegetarische Kost
Montag Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Frikadelle, Kartoffelpüree, Salat	Chickenwings, Pommes, Salat	<u>Kohlrabisticks paniert, Kartoffel püree, Salat</u>
Dienstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Meeresfrüchte Paella, Reis, Obst		Gemüse-Paella, Reis, Obst
Mittwoch, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schnitzel, bunter Kartoffelsalat, Obst	Hähnchenschnitzel, bunter Kartoffelsalat, Obst	Veggi Schnitzel, bunter Kartoffelsalat, Obst
Donnerstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Schinkennudeln, Tomatensoße, Salat	Schinkennudeln (Pute), Tomatensoße, Salat	Schinkennudeln (vegetarisch), Tomatensoße, Salat
Freitag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Suppe, Kaiserschmarrn, Obst		
Samstag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Salat		Nudeleintopf mit Tofu, Obst
Sonntag, Nährwert der Tagesverpflegung a) der Erwachsenen b) der Jugendlichen und Heranwachsenden	Rinderhackbällchen, Grillgemüse, Reis, Dessert		Veggi Hackbällchen, Grillgemüse, Reis, Dessert

Ausweisung der Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel,
7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,
11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaminquelle, 13 gewachst,
14 mit Taurin

Ausweisung der Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F Sojabohnen
G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen,
L – Schwefeldioxid u. Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere
a1 glutenhaltiges Getreide (Weizen), a2 glutenhaltiges Getreide (Roggen)