

	Menue 1	Menue 2
Montag 01.02.2021 	Karottencremesuppe mit Minze ^{A,AA,G} Puten-Gyros Tzatziki ^G Djuvcreis ^G Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G} 922 kcal, 53,02 g Eiweiß, 37,37 g Fett, 91,11 g KH	Karottencremesuppe mit Minze ^{A,AA,G} Gemüse Couscous ^{A,AA} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Pfefferschotenpaste Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G} 1444 kcal, 43,7 g Eiweiß, 62,24 g Fett, 133,04 g KH
Dienstag 02.02.2021 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} gepökelte Ochsenbrust ^L Meerrettichsoße ^{4,13,A,AA,G,L,O} Bouillonkartoffeln ^L Rote Grütze ^O flüssige Sahne ^G 672 kcal, 23,2 g Eiweiß, 40,92 g Fett, 48,58 g KH	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Paprikasoße gemischter Salat Rote Grütze ^O flüssige Sahne ^G 747 kcal, 11,85 g Eiweiß, 39,24 g Fett, 79,54 g KH
Mittwoch 03.02.2021 	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweine Kotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Schlesischer Kartoffelsalat ^{C,G,M,} Mandarinenkompott 755 kcal, 35,64 g Eiweiß, 44,78 g Fett, 50,04 g KH	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Mandarinenkompott 634 kcal, 23,77 g Eiweiß, 20,93 g Fett, 85,76 g KH
Donnerstag 04.02.2021 	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Rotkohlroulade "Hubertus" mit Wildfleischfüllung ^C Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sahne Pudding Schokolade ^G 678 kcal, 22,41 g Eiweiß, 37,77 g Fett, 57,91 g KH	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Sahne Pudding Schokolade ^G 1073 kcal, 36,72 g Eiweiß, 43,06 g Fett, 124,51 g KH
Freitag 05.02.2021 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,AA,D} Zitronenbuttersoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 757 kcal, 24,28 g Eiweiß, 31,33 g Fett, 90,81 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 681 kcal, 15,97 g Eiweiß, 38,39 g Fett, 67,07 g KH
Samstag 06.02.2021 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G,H,HA} 468 kcal, 16,91 g Eiweiß, 8,88 g Fett, 75,41 g KH	Cremiger-Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G,H,HA} 433 kcal, 14,13 g Eiweiß, 6,27 g Fett, 78,18 g KH
Sonntag 07.02.2021 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher ^{12,G} 432 kcal, 8,56 g Eiweiß, 11,93 g Fett, 69,42 g KH	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Vanilleeisbecher ^{12,G} 638 kcal, 14,12 g Eiweiß, 36,06 g Fett, 60,71 g KH

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!








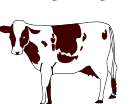


	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 08.02.2021</p> 	<p>Avocado cremesuppe ^{A,AA,G} Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Rahmwirsing ^G Aprikosenkompott 747 kcal, 26,31 g Eiweiß, 39,7 g Fett, 65,69 g KH</p>	<p>Avocado cremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{2,13,G,O} Aprikosenkompott 526 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 66,88 g KH</p>
<p>Dienstag 09.02.2021</p> 	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{G,P} Tomaten-Spaghetti ^{A,AA,G} Endiviensalat Banana-Split Creme ^{F,G} 667 kcal, 11,82 g Eiweiß, 42,21 g Fett, 59 g KH</p>	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Banana-Split Creme ^{F,G} 502 kcal, 10,61 g Eiweiß, 23,22 g Fett, 60,92 g KH</p>
<p>Mittwoch 10.02.2021</p> 	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Rindfleischstreifen "Stroganoff" ^{A,AA,M,O} Gemüsereis Kopfsalat Götterspeise Kirsch ¹² Vanillesoße ^G 537 kcal, 11,53 g Eiweiß, 18,98 g Fett, 75,78 g KH</p>	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Schupfnudel in Mandelbutter ^{A,AA,C,G,H,HA} Rote Grütze ^O Götterspeise Kirsch ¹² Vanillesoße ^G 700 kcal, 15,53 g Eiweiß, 23,08 g Fett, 103,77 g KH</p>
<p>Donnerstag 11.02.2021</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L gefüllte Paprika ^{16,A,AA,C,100} Salzkartoffel Saison-Joghurt ^{12,G,H,HA} 456 kcal, 16,16 g Eiweiß, 14,16 g Fett, 63,19 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L mildes Chili sin Carne mit Kartoffelwürfel ^{A,AA,F} Sauerrahm ^G Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Saison-Joghurt ^{12,G,H,HA} 760 kcal, 33,63 g Eiweiß, 28,68 g Fett, 87,74 g KH</p>
<p>Freitag 12.02.2021</p> 	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 615 kcal, 25,96 g Eiweiß, 17,46 g Fett, 84,27 g KH</p>	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener-Camembert ^{12,A,AA,G} Preiselbeeren Baguette ^{A,AA} gemischter Salat Obst der Saison 1058 kcal, 34,35 g Eiweiß, 44,24 g Fett, 125,91 g KH</p>
<p>Samstag 13.02.2021</p> 	<p>Erbseintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 802 kcal, 32,5 g Eiweiß, 33,1 g Fett, 89,71 g KH</p>	<p>Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,49 g Eiweiß, 11,46 g Fett, 75,23 g KH</p>
<p>Sonntag 14.02.2021</p> 	<p>Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 491 kcal, 14,51 g Eiweiß, 18,87 g Fett, 59,09 g KH</p>	<p>Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 476 kcal, 12,34 g Eiweiß, 22,13 g Fett, 54,17 g KH</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
 Montag 15.02.2021	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Lasagne ^{A,AA,C,G,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 552 kcal, 16,81 g Eiweiß, 28,47 g Fett, 55,56 g KH	 Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Back-Käse Athena ^{A,AA,AB,AC,G} Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 520 kcal, 19,38 g Eiweiß, 19,76 g Fett, 63,46 g KH
 Dienstag 16.02.2021	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Paprikasoße Bratkartoffeln Kefir Dessert Maracuja ^G 605 kcal, 30,77 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 70,19 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Asia-Reispfanne 3 milde Currysoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{2,13,G,O} Kefir Dessert Maracuja ^G 546 kcal, 10,63 g Eiweiß, 27,99 g Fett, 60,57 g KH
 Mittwoch 17.02.2021	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obstsalat 765 kcal, 13,9 g Eiweiß, 51,12 g Fett, 59,13 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,AA,C,G} Käsesoße ^{A,AA,G} Feldsalat Obstsalat 594 kcal, 14,75 g Eiweiß, 24,81 g Fett, 74,95 g KH
 Donnerstag 18.02.2021	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Fleischklößchen ^{A,AD,C,100} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G 632 kcal, 23,61 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 62,62 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Paprikasoße gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 401 kcal, 13,97 g Eiweiß, 16,55 g Fett, 47,87 g KH
 Freitag 19.02.2021	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² Obst der Saison 853 kcal, 23,74 g Eiweiß, 22,11 g Fett, 135,71 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli ^G Kopfsalat Obst der Saison 611 kcal, 20,13 g Eiweiß, 31,96 g Fett, 54,94 g KH
 Samstag 20.02.2021	Linseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 589 kcal, 25,83 g Eiweiß, 27,97 g Fett, 55,21 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 354 kcal, 10,46 g Eiweiß, 2,05 g Fett, 70,97 g KH
 Sonntag 21.02.2021	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelklöße Rahmkraut mit Nüssen ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 547 kcal, 10,37 g Eiweiß, 23,05 g Fett, 70,6 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Schokoeisbecher ^{12,G} 717 kcal, 20,77 g Eiweiß, 28,84 g Fett, 88,72 g KH

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
Montag 22.02.2021 	Gurkencremesuppe ^G Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,F,G} Petersilienkartoffel ^G Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail 604 kcal, 23,94 g Eiweiß, 29,6 g Fett, 63,61 g KH	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Tropischer Fruchtcocktail 507 kcal, 12,52 g Eiweiß, 13,35 g Fett, 80,76 g KH
Dienstag 23.02.2021 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Putenschnitzel ^{A,AA} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rote Betesalat ^{2,4} Stracciatella Creme ^{F,G} 645 kcal, 30,82 g Eiweiß, 24,86 g Fett, 72 g KH	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 611 kcal, 23,2 g Eiweiß, 22,34 g Fett, 76,7 g KH
Mittwoch 24.02.2021 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Rippchen ^{100,G,L} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Ananas - Sauerkraut ³ Pflaumengrütze ^O 457 kcal, 8,61 g Eiweiß, 16,11 g Fett, 63,02 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Nudelsäckchen mit Tomatenfüllung ^{A,AA,C} Basilikum-Soße ^{A,AA,G} gemischter Salat Pflaumengrütze ^O 619 kcal, 13,75 g Eiweiß, 23,04 g Fett, 84,54 g KH
Donnerstag 25.02.2021 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Kalbsblanquet in Kapernsoße ^{A,AA,G,O} Gemüse-Risotto ^{G,L} Feldsalat Cheesecake Creme ^{C,G} 686 kcal, 30,63 g Eiweiß, 32,46 g Fett, 66,92 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gefüllte Zucchini ^{3,12,A,AA,C,G} Rosmarinkartoffel Bärlauch Dip ^G Cheesecake Creme ^{C,G} 612 kcal, 21,46 g Eiweiß, 24,25 g Fett, 73,53 g KH
Freitag 26.02.2021 	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Gurkensalat ^G Obst der Saison 706 kcal, 19,82 g Eiweiß, 25,51 g Fett, 94,97 g KH	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Brokkoli im Backteig ^{A,AA,C} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Obst der Saison 755 kcal, 21,5 g Eiweiß, 29,57 g Fett, 98,12 g KH
Samstag 27.02.2021 	bunter Bohnen-Eintopf mit Lamm ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 429 kcal, 13,75 g Eiweiß, 9,65 g Fett, 65,6 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 329 kcal, 8,09 g Eiweiß, 4,66 g Fett, 61,1 g KH
Sonntag 28.02.2021 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} geschmorter Rinderbraten ^{A,AA,O} Risoleekartoffel Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 368 kcal, 11,69 g Eiweiß, 11,96 g Fett, 41,75 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Endiviensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 545 kcal, 18,03 g Eiweiß, 24,86 g Fett, 51,78 g KH



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

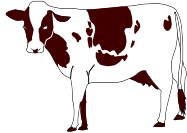
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

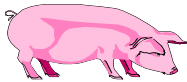
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



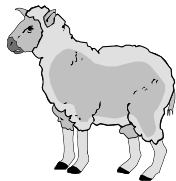
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene auf Speisekarten

Speisen und Getränke kennzeichnen wir entsprechend der Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen sind auf unseren Plänen in Form von Kennziffern

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 01 mit Konservierungsstoff
- 02 mit Antioxidationsmittel
- 03 mit Geschmacksverstärker
- 04 mit Süßungsmittel
- 05 mit Süßungsmitteln
- 06 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 07 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 08 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 09 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 23 mit Pflanzeneiweiß
- 23 chininhaltig
- 24 mit Stärke
- 24 koffeinhaltig
- 25 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 26 genetisch verändert
- 42 Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
- 43 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 44 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, namentlich:

AA	Weizen
AB	Roggen
AC	Gerste
AD	Hafer
AE	Dinkel
AF	Kamut

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

(einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich:

HA	Mandeln
HB	Haselnüsse
HC	Walnüsse
HD	Caschewnüsse
HE	Pecannüsse
HF	Paranüsse
HG	Pistazien
HH	Macadamianüsse
HL	Queenslandnüsse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung