


| | Menue 1 | Menue 2 |
|--|--|---|
| Montag 01.03.2021  | Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 687 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,06 g Fett, 71,12 g KH | Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Avocado-Quinoa-Bratling ^{A,AA} Tomatensoße ^{A,AA} Gurkensalat ^G Obstsalat 447 kcal, 11,74 g Eiweiß, 16,95 g Fett, 60,17 g KH |
| Dienstag 02.03.2021  | Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Bratwurst-Schnecke ¹⁰⁰ Bratkartoffeln Rahmkolrabi ^{A,AA,G} Heidelbeer-Buttermilch ^G 422 kcal, 11,56 g Eiweiß, 14,3 g Fett, 58,7 g KH | Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{G,H,HD} gemischter Salat Heidelbeer-Buttermilch ^G 5143 kcal, 57,01 g Eiweiß, 443,88 g Fett, 221,82 g KH |
| Mittwoch 03.03.2021  | Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Butterreis ^G Kopfsalat Schattenmorelle Kompott 602 kcal, 30,83 g Eiweiß, 25,52 g Fett, 59,44 g KH | Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Schattenmorelle Kompott 589 kcal, 12,47 g Eiweiß, 15,08 g Fett, 98,02 g KH |
| Donnerstag 04.03.2021  | Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Pilzrahmsoße ^{A,AA,G,O} Tomatensalat Mango -Joghurt ^{12,G} 609 kcal, 17,77 g Eiweiß, 20,89 g Fett, 86,4 g KH | Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Tofuragout ^{A,AA,F,G,L} Rosmarinkartoffel gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 695 kcal, 26,29 g Eiweiß, 35,81 g Fett, 63,42 g KH |
| Freitag 05.03.2021  | Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Helgoländer Fischtopf ^{A,AA,D,M} Dillkartoffeln ^G gemischter Salat Obst der Saison 496 kcal, 14,33 g Eiweiß, 14,98 g Fett, 72,29 g KH | Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Grillgemüse Saure Sahne ^G Cheddar Käse ^{12,G} Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Obst der Saison 667 kcal, 22,42 g Eiweiß, 20,75 g Fett, 91,81 g KH |
| Samstag 06.03.2021  | Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 420 kcal, 16,54 g Eiweiß, 12,68 g Fett, 58,86 g KH | Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 368 kcal, 10,13 g Eiweiß, 5,02 g Fett, 68,07 g KH |
| Sonntag 07.03.2021  | Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O} Risoleekartoffel grüne Bohnen ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 541 kcal, 24,15 g Eiweiß, 23,84 g Fett, 49,61 g KH | Gemüsebrühe mit Einlage ^L Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Schokoeisbecher ^{12,G} 428 kcal, 12,77 g Eiweiß, 19,51 g Fett, 47,12 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!



| | Menue 1 | Menue 2 |
|---|--|---|
| <p>Montag 08.03.2021</p>  | <p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Hackfleischbällchen ^{A,AA,C,100} Tomaten-Ragout ^{A,AA} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Pfirsichkompott ² 611 kcal, 15,48 g Eiweiß, 28,75 g Fett, 69,36 g KH</p> | <p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Quarkkeulchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 535 kcal, 11,02 g Eiweiß, 19,01 g Fett, 76,69 g KH</p> |
| <p>Dienstag 09.03.2021</p>  | <p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Bauernomelette ^{C,100} Gewürzgurken ^{1,4} Feldsalat Panna Cotta ^G Fruchtmark 633 kcal, 16,81 g Eiweiß, 37,51 g Fett, 53,24 g KH</p> | <p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} Kichererbsen Bällchen ^{A,AA,L} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmark 688 kcal, 19,07 g Eiweiß, 25,47 g Fett, 91,28 g KH</p> |
| <p>Mittwoch 10.03.2021</p>  | <p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Schwenksteak ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Rahmschwarzwurzel ^{A,AA,G} Mirabellenkompott ² 779 kcal, 27,2 g Eiweiß, 41,33 g Fett, 70,26 g KH</p> | <p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 464 kcal, 11,2 g Eiweiß, 23,81 g Fett, 47,96 g KH</p> |
| <p>Donnerstag 11.03.2021</p>  | <p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Hühnerleber "Berliner Art" ^{A,AA,O} Süßkartoffelpüree ^G Kopfsalat Banana-Split Creme ^{F,G} 504 kcal, 20,93 g Eiweiß, 24,01 g Fett, 48,13 g KH</p> | <p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Banana-Split Creme ^{F,G} 476 kcal, 11,45 g Eiweiß, 29,65 g Fett, 39,48 g KH</p> |
| <p>Freitag 12.03.2021</p>  | <p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Rotbarschfilet ^{D,L,O} Weißweinsauce ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 662 kcal, 35,2 g Eiweiß, 23,18 g Fett, 73,51 g KH</p> | <p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarisch gebratene Maultaschen ^{A,AA,C,L} Kopfsalat Obst der Saison 651 kcal, 17,2 g Eiweiß, 23,9 g Fett, 90,32 g KH</p> |
| <p>Samstag 13.03.2021</p>  | <p>Gemüseintopf mit Nudel und Rindfleisch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 450 kcal, 18,32 g Eiweiß, 3,88 g Fett, 82,71 g KH</p> | <p>Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,81 g Eiweiß, 2,94 g Fett, 76,82 g KH</p> |
| <p>Sonntag 14.03.2021</p>  | <p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillter-Schweinebauch ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Bayrisch Kraut ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 451 kcal, 6,91 g Eiweiß, 13,48 g Fett, 72,13 g KH</p> | <p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G,100} Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 452 kcal, 16,11 g Eiweiß, 19,06 g Fett, 51,99 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 15.03.2021  | Kräutersuppe ^{A,AA,G} Puten-Kürbis-Curry ^{A,AA,G} Duftreis ^G Schokoladenpudding ^G 664 kcal, 11,8 g Eiweiß, 37,44 g Fett, 68,16 g KH | Kräutersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 582 kcal, 11,02 g Eiweiß, 37,88 g Fett, 49,73 g KH |
| Dienstag 16.03.2021  | Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Nudel-Hackfleischauflauf ^{A,AA,C,G} Tomatensalat Götterspeise Waldmeister ¹² Vanillesoße ^G 802 kcal, 40,56 g Eiweiß, 29,06 g Fett, 95,35 g KH | Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Hirse Käse Schnitte ^{A,AA,C,G,L} Salbeisoße ^{A,AA} Salzkartoffel Salat Götterspeise Waldmeister ¹² Vanillesoße ^G 595 kcal, 16,68 g Eiweiß, 25,12 g Fett, 72,49 g KH |
| Mittwoch 17.03.2021  | Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Schnitzel mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Rahmsoße ^{A,AA,G} Rösti-Ecke Brokkoli ^G Heidelbeere-Quark ^G 835 kcal, 38,41 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 87,42 g KH | Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Schupfnudel-Krautauflauf ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 619 kcal, 17,42 g Eiweiß, 25,24 g Fett, 80,36 g KH |
| Donnerstag 18.03.2021  | Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Majoransoße ^{A,AA} Salzkartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 618 kcal, 37,25 g Eiweiß, 15,91 g Fett, 75,13 g KH | Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Grießschnitte ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ^O Apfel Kompott ² 516 kcal, 12,86 g Eiweiß, 12,92 g Fett, 82,18 g KH |
| Freitag 19.03.2021  | Paprikasuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{A,AA,D,100} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 775 kcal, 26,44 g Eiweiß, 31,73 g Fett, 91,15 g KH | Paprikasuppe ^{A,AA} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 666 kcal, 16,88 g Eiweiß, 19,21 g Fett, 103,88 g KH |
| Samstag 20.03.2021  | Steckrübeneintopf mit Entenfleisch Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 490 kcal, 19,07 g Eiweiß, 11,57 g Fett, 75,77 g KH | Staudensellerieintopf L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 359 kcal, 9,71 g Eiweiß, 3,28 g Fett, 70,73 g KH |
| Sonntag 21.03.2021  | Gemüsebrühe mit Eierstich C,G Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Walnußeisbecher ^{12,G} 572 kcal, 35,28 g Eiweiß, 20,97 g Fett, 55,32 g KH | Gemüsebrühe mit Eierstich C,G gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Walnußeisbecher ^{12,G} 556 kcal, 24,17 g Eiweiß, 28,85 g Fett, 47,42 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!


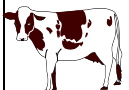




| | Menue 1 | Menue 2 |
|--|--|---|
| Montag 22.03.2021  | Karottencremesuppe mit Minze ^{A,AA,G} Puten-Gyros Tzatziki ^G Reismudel ^G Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^G 922 kcal, 53,02 g Eiweiß, 37,37 g Fett, 91,11 g KH | Karottencremesuppe mit Minze ^{A,AA,G} Gemüse Couscous ^{A,AA} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Pfefferschotenpaste Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^G 1444 kcal, 43,7 g Eiweiß, 62,24 g Fett, 133,04 g KH |
| Dienstag 23.03.2021  | Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Tafelspitz aus dem Wurzelsud ^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 ^{A,AA} gemischter Salat Rote Grütze ^O flüssige Sahne ^G 747 kcal, 11,85 g Eiweiß, 39,24 g Fett, 79,54 g KH |
| Mittwoch 24.03.2021  | Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweine Kotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Schlesischer Kartoffelsalat ^{1,2,4,6,12,16,A,AA,C,G,M,100} 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 25.03.2021  | gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Wirsingroulade ^{C,G,M,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Sahne Pudding Schokolade ^G 726 kcal, 17,83 g Eiweiß, 45,29 g Fett, 60,13 g KH | gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Dampfnudel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^G Sahne Pudding Schokolade ^G 925 kcal, 20 g Eiweiß, 36,89 g Fett, 127,34 g KH |
| Freitag 26.03.2021  | 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} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Obst der Saison 681 kcal, 15,97 g Eiweiß, 38,39 g Fett, 67,07 g KH |
| Samstag 27.03.2021  | weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} 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 28.03.2021  | 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!

| | Menue 1 | Menue 2 |
|---|---|--|
| Montag 29.03.2021  | 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 | 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 |
| Dienstag 30.03.2021  | Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^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 | 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 |
| Mittwoch 31.03.2021  | Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Rindfleischstreifen in Paprikasahne ^{A,AA,M,O} Gemüsereis ^{G,L} Kopfsalat Götterspeise Kirsch ¹² Vanillesoße ^G 541 kcal, 11,86 g Eiweiß, 19,28 g Fett, 76,33 g KH | 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 |
| Gründonnerstag Donnerstag 01.04.2021  | Minestrone ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Frischkäse-Erdbeercreme ^G 655 kcal, 36,57 g Eiweiß, 30,5 g Fett, 55,92 g KH | Minestrone ^{A,AA,C,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Reis Erbsen ^G Frischkäse-Erdbeercreme ^G 646 kcal, 46,02 g Eiweiß, 19,28 g Fett, 67,67 g KH |
| Karfreitag Freitag 02.04.2021  | Geflügelcremesuppe ^{2,3,A,AA,G} Lachsfilet ^D Kräutersoße ^{A,AA,G} Dillkartoffeln ^G Blattspinat ^G Banane 542 kcal, 12,56 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 77,01 g KH | Geflügelcremesuppe ^{2,3,A,AA,G} Kartoffel Champignontasche ^{12,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Endiviensalat Banane 646 kcal, 9,2 g Eiweiß, 29,57 g Fett, 80,91 g KH |
| Samstag 03.04.2021  | Gemüseintopf mit Rindfleisch ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Quarkdessert ^G 356 kcal, 16,41 g Eiweiß, 6,83 g Fett, 55,16 g KH | Sellerie-Karotteneintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Quarkdessert ^G 384 kcal, 12,83 g Eiweiß, 6,25 g Fett, 67,15 g KH |
| Ostersonntag Sonntag 04.04.2021  | Eierflöckchensuppe ^{C,L} Lammkeule ^{A,AA,L,O} Risleekartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Eis Osterhase ^{F,G,H,HB} 556 kcal, 11,92 g Eiweiß, 28,88 g Fett, 55,84 g KH | Eierflöckchensuppe ^{C,L} Hirseschnitte ^{1,12,A,AA,C,G,L} Tomatensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Eis Osterhase ^{F,G,H,HB} 1012 kcal, 22,73 g Eiweiß, 63,19 g Fett, 83,08 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 |
|--|--|---|
| Ostermontag Montag 05.04.2021  | Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Kalbsrahmgulasch ^{A,AA,G,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Kaisergemüse ^G Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 764 kcal, 34,11 g Eiweiß, 36,45 g Fett, 73,19 g KH | Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Spargel Maultaschen ^{A,AA,C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} gemischter Salat Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 800 kcal, 25,31 g Eiweiß, 35,98 g Fett, 91,77 g KH |
| Dienstag 06.04.2021  | Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Paprikasoße ^{A,AA} 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 Joghurt dressing ^{G,O} Kefir Dessert Maracuja ^G 546 kcal, 10,63 g Eiweiß, 27,99 g Fett, 60,57 g KH |
| Mittwoch 07.04.2021  | Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² Obstsalat 766 kcal, 21,17 g Eiweiß, 24,48 g Fett, 112,31 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 08.04.2021  | 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 ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 401 kcal, 13,97 g Eiweiß, 16,55 g Fett, 47,87 g KH |
| Freitag 09.04.2021  | Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 852 kcal, 16,48 g Eiweiß, 48,75 g Fett, 82,54 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 10.04.2021  | 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 11.04.2021  | klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelklöße Rahmkraut mit Nüssen ^{G, H,HC} Schokoeisbecher ^{12,G} 548 kcal, 10,38 g Eiweiß, 23,13 g Fett, 70,65 g KH | Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{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

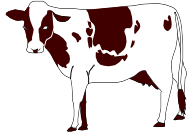
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

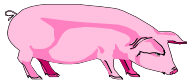
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



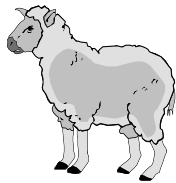
Schweinefleisch



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