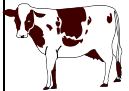




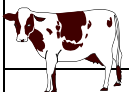





	Menu 1	Menu 2
Montag 28.06.2021 	Gurkencremesuppe G Tafelspitz aus dem Wurzelsud L Frankfurter Grüne Soße 2,4,12,C,G,M Bouillonkartoffeln L Birnenkompott 341 kcal, 10,8 g Eiweiß, 13,9 g Fett, 41,4 g KH	Gurkencremesuppe G Gemüse Couscous A,AA Gemüesoße A,AA,G,L Pfefferschotenpaste Birngrütze O 1319 kcal, 40,1 g Eiweiß, 52 g Fett, 128,8 g KH
Dienstag 29.06.2021 	Frittatensuppe A,AA,C,G,L Puten-Gyros Tzatziki G Djuvecreis G Mandarine-Holunder Creme 1,G 947 kcal, 55 g Eiweiß, 38,1 g Fett, 94,1 g KH	Frittatensuppe A,AA,C,G,L Rucula-Süßkartoffel Schnitte A,AA,AC Paprikasoße gemischter Salat Mandarine-Holunder Creme 1,G 698 kcal, 13 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 85,4 g KH
Mittwoch 30.06.2021 	Frühlingssuppe A,AA,C,G,L Schweinekotelett A,AA,100 Bratensauce A,AA Bratkartoffeln Endiviensalat Mandarinenkompott 705 kcal, 34,1 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 68,7 g KH	Frühlingssuppe A,AA,C,G,L Vegetarische Cannelloni A,AA,C,G gemischter Salat Mandarinenkompott 634 kcal, 23,8 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 85,8 g KH
Donnerstag 01.07.2021 	gebrannte Grießsuppe A,AA,G,L Szegendiner Gulasch, Rind Kartoffelpüree 13,G,O Sahne Pudding Schokolade G 492 kcal, 10,6 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 54,7 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, 36,7 g Eiweiß, 43,1 g Fett, 124,5 g KH
Freitag 02.07.2021 	Zuckererbsen-Rahmsuppe A,AA,G Seelachsfilet in Knusperpanade A,AA,D Zitronenbuttersoße A,AA,G Salzkartoffel Gurkensalat G Obst der Saison 757 kcal, 24,3 g Eiweiß, 31,3 g Fett, 90,8 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe A,AA,G Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln L Joghurt Dip G gemischter Salat Obst der Saison 505 kcal, 10,6 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 65,4 g KH
Samstag 03.07.2021 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage L,O Kaiserbrötchen A,AA,F Saison-Joghurt 12,G 447 kcal, 16,8 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,4 g KH	Bio-Gemüse Kartoffeleintopf L Kaiserbrötchen A,AA,F Saison-Joghurt 12,G 427 kcal, 17,3 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 78,7 g KH
Sonntag 04.07.2021 	Kräuterklößchensuppe A,AA,C,G,L Sauerbraten A,AA,L,M Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen 12,G 511 kcal, 8,8 g Eiweiß, 17,4 g Fett, 76,4 g KH	Kräuterklößchensuppe A,AA,C,G,L Gemüseplatte G Soße Hollandaise C,G Petersilienkartoffel G Eistörtchen 12,G 717 kcal, 14,4 g Eiweiß, 41,5 g Fett, 67,7 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 05.07.2021	Avocadocremesuppe A,AA,G Hackbraten M,100 Petersilienkartoffel G Rahmwirsing G Aprikosenkompott 747 kcal, 26,3 g Eiweiß, 39,7 g Fett, 65,7 g KH	Avocadocremesuppe A,AA,G pikantes Kürbis-Paprikragout_ 1,A,AA,G Duftreis G Eisbergsalat in Joghurtdressing 2,13,G,O Aprikosenkompott 526 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 66,9 g KH
 Dienstag 06.07.2021	Buchstabensuppe A,AA,C,L Wurstsalat 1,2,16,100 Bratkartoffeln Banana-Split Creme F,G 827 kcal, 27,6 g Eiweiß, 57,1 g Fett, 49,7 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, 10,6 g Eiweiß, 23,2 g Fett, 60,9 g KH
 Mittwoch 07.07.2021	Sauerrahmsuppe C,G,L geschmorte Ochsenbäckchen A,AA,O <small>Gemüse-Risotto G,L</small> Götterspeise Kirsch 12 Vanillesoße G 384 kcal, 8,8 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 60,6 g KH	Sauerrahmsuppe C,G,L Schupfnudel in Mandelbutter A,AA,C,G,H,HA Rote Grütze O Götterspeise Kirsch 12 Vanillesoße G 693 kcal, 15,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 103,6 g KH
 Donnerstag 08.07.2021	Sternchensuppe A,AA,C,L Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle P Tomaten-Spaghetti A,AA,G Endiviensalat Waldbeerjoghurt G 608 kcal, 11,7 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 59,5 g KH	Sternchensuppe A,AA,C,L Omelette C,G Kräuterschaum A,AA,G Kartoffelpüree 13,G,O Buntes Pfannengemüse Waldbeerjoghurt G 701 kcal, 25,2 g Eiweiß, 35,9 g Fett, 64,8 g KH
 Freitag 09.07.2021	Staudensellerie-Rahmsuppe A,AA,G,L Seelachsfilet "Müllerin" A,AA,D,G Salzkartoffel Rahmspinat A,AA,G Obst der Saison 615 kcal, 26 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 84,3 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe A,AA,G,L gebackener-Camembert 12,A,AA,G Preiselbeeren Baguette A,AA gemischter Salat Obst der Saison 1058 kcal, 34,3 g Eiweiß, 44,2 g Fett, 125,9 g KH
 Samstag 10.07.2021	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen A,AA,C,L Kaiserbrötchen A,AA,F Fruchtbuttermilch G 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH	Kartoffeleintopf G,L Kaiserbrötchen A,AA,F Fruchtbuttermilch G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH
 Sonntag 11.07.2021	Markklößchen Suppe A,AA,C,L Schweineroulade "Jäger Art" 3,A,AA,M,O Kartoffelkroketten G Blumenkohl G Erdbeere Eisbecher 12,G 590 kcal, 11 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 71,9 g KH	Grünkernklößchensuppe A,AA,AE,C,G,L Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung A,AA,C,G Gemüsesoße A,AA,G,L Kopfsalat Erdbeere Eisbecher 12,G 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 54,2 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 12.07.2021 	Brokkolicremesuppe A,AA Lasagne 1,12,A,AA,C,G,L,100 Tomatensoße A,AA gemischter Salat Götterspeise Tropic 12 552 kcal, 16,8 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 55,6 g KH	Brokkolicremesuppe A,AA Gemüse Gouda Stäbchen A,AA,C,G,L Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic 12 497 kcal, 18 g Eiweiß, 7,5 g Fett, 94,8 g KH
Dienstag 13.07.2021 	Sternchensuppe A,AA,C,L Schweineschnitzel A,AA,100 Frankfurter Grüne Soße 2,4,12,C,G,M Bratkartoffeln Kefir Dessert Maracuja G 758 kcal, 37,4 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 72 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, 10,6 g Eiweiß, 28 g Fett, 60,6 g KH
Mittwoch 14.07.2021 	Rahmsuppe von jungem Spinat A,AA,G Kaiserschmarren A,AA,C,G,H,HA Vanillesoße 12,G Pflaumenkompott 2 Obstsalat 766 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 112,3 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat A,AA,G gefüllte Kohlrabi G Käsesoße A,AA,G Salzkartoffel Tomatensalat Obstsalat 633 kcal, 18,3 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 74 g KH
Donnerstag 15.07.2021 	Eierflöckchensuppe C,L Fleischklößchen A,AD,C,100 Rahmsoße A,AA,G Butterreis G Kopfsalat Heidelbeere-Quark G 632 kcal, 23,6 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 62,6 g KH	Eierflöckchensuppe C,L Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten A,AA,C,G Käsesoße A,AA,G gemischter Salat Heidelbeere-Quark G 585 kcal, 19,4 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 65,7 g KH
Freitag 16.07.2021 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse A,AA,G,L gebackenes Seelachsfilet A,AA,D Senf-Dillcreme G,M Kartoffelecken Obst der Saison 735 kcal, 21,6 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 106,6 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse A,AA,G,L gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli G Kopfsalat Obst der Saison 611 kcal, 20,1 g Eiweiß, 32 g Fett, 54,9 g KH
Samstag 17.07.2021 	Linseneintopf 1,L,100 Wiener Würstchen 1 Kaiserbrötchen A,AA,F Caramel-Vanillestrudel 12,G 589 kcal, 25,8 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis L Kaiserbrötchen A,AA,F Caramel-Vanillestrudel 12,G 354 kcal, 10,5 g Eiweiß, 2,1 g Fett, 71 g KH
Sonntag 18.07.2021 	klare Brühe mit Fleischklößchen A,AA,C geschmorter Rinderbraten A,AA,O Kartoffelgratin G glasierte Karotten G Schokoeisbecher 12,G 459 kcal, 8,9 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 45,3 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, 20,8 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 88,7 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 19.07.2021 	Gurkencremesuppe G Hähnchenkeule Petersilienkartoffel G Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail 625 kcal, 36,5 g Eiweiß, 26,7 g Fett, 54,3 g KH	Gurkencremesuppe G Zwetschgen Knödel A,AA,AC,C,G,H,HB Vanillesoße 12,G Tropischer Fruchtcocktail 507 kcal, 12,5 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 80,8 g KH
Dienstag 20.07.2021 	Flädlesuppe A,AA,C,G,L Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt A,AA,C,F,G Bechamelkartoffeln A,AA,G Dreierlei-Bohnensalat 2,4 Stracciatella Creme F,G 698 kcal, 32,8 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 69 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, 22,3 g Fett, 76,7 g KH
Mittwoch 21.07.2021 	Staudensellerie-Rahmsuppe A,AA,G,L Schweinskopfsülze 1,2,16,L,M Remouladensoße 2,4,12,C,G,M Bratkartoffeln Kirsch-Grütze O 623 kcal, 20 g Eiweiß, 34,9 g Fett, 55,1 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe A,AA,G,L Gnocchi mit buntem Spargel und Tomaten A,AA,C,G gemischter Salat Kirsch-Grütze O 619 kcal, 8,6 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 86,1 g KH
Donnerstag 22.07.2021 	Buchstabensuppe A,AA,C,L Kesselgulasch L,100 Bergwurzelsalat A,AA,AB,N Cheesecake Creme C,G 746 kcal, 24,7 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 110,7 g KH	Buchstabensuppe A,AA,C,L Grillkäse G Rosmarinkartoffel Bärlauch Dip G Cheesecake Creme C,G 761 kcal, 33,4 g Eiweiß, 40,3 g Fett, 64 g KH
Freitag 23.07.2021 	Rahmsuppe von Weißenrübchen A,AA Heringsstipp 1,6,C,D,G,M Pellkartoffel Obst der Saison 791 kcal, 13,8 g Eiweiß, 49,6 g Fett, 68,7 g KH	Rahmsuppe von Weißenrübchen A,AA gebackene Champignons 12,A,AA,C Sauce Tatar 2,4,12,C,G,M gemischter Salat Obst der Saison 664 kcal, 16,5 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 76,8 g KH
Samstag 24.07.2021 	Gemüseintopf mit Nudel und Lamm A,AA,C,L Kaiserbrötchen A,AA,F Schokopudding mit Sahne G 557 kcal, 24,7 g Eiweiß, 13,8 g Fett, 80,7 g KH	Cremiger Laucheintopf 12,G Kaiserbrötchen A,AA,F Schokopudding mit Sahne G 566 kcal, 11,8 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 73,8 g KH
Sonntag 25.07.2021 	Eierflöckchensuppe C,L Züricher Geschnetzeltes G Kartoffelkroketten G Feldsalat Fürst Pückler Eisbecher 4,6,10,12,G 604 kcal, 10,9 g Eiweiß, 30,2 g Fett, 61,7 g KH	Eierflöckchensuppe C,L vegetarische Hirtenpfanne 15,A,AA,G Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher 4,6,10,12,G 493 kcal, 15,9 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 55,7 g KH

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

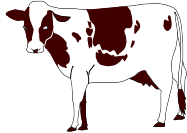
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

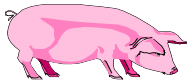
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



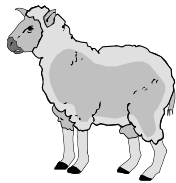
Schweinefleisch



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 daruas gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daruas 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
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