




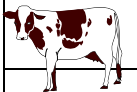
	Menue 1	Menue 2
Montag 26.07.2021 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 686 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 71,1 g KH	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Gurkensalat G Obstsalat 522 kcal, 15 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 60,1 g KH
Dienstag 27.07.2021 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Fleischspieß nach Souvlaki Art ¹⁰⁰ Bratkartoffeln Paprikagemüse Heidelbeer-Buttermilch ^G 368 kcal, 9,2 g Eiweiß, 9,6 g Fett, 59,4 g KH	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,G,H,HD} gemischter Salat Heidelbeer-Buttermilch ^G 5143 kcal, 57 g Eiweiß, 443,9 g Fett, 221,8 g KH
Mittwoch 28.07.2021 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Butterreis ^G Kopfsalat Schattenmorelle Kompott 602 kcal, 30,8 g Eiweiß, 25,5 g Fett, 59,4 g KH	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Schattenmorelle Kompott 589 kcal, 12,5 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 98 g KH
Donnerstag 29.07.2021 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Pilzrahmsoße ^{A,AA,G,O} Tomatensalat Mango -Joghurt ^{12,G} 609 kcal, 17,8 g Eiweiß, 20,9 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, 26,3 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 63,4 g KH
Freitag 30.07.2021 	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Helgoländer Fischtopf ^{A,AA,D,M} Dillkartoffeln ^G Obst der Saison 428 kcal, 13,3 g Eiweiß, 9 g Fett, 69,9 g KH	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Grillgemüse Saure Sahne ^G Cheddar Käse ^{12,G} Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Obst der Saison 667 kcal, 22,4 g Eiweiß, 20,7 g Fett, 91,8 g KH
Samstag 31.07.2021 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 420 kcal, 16,5 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 58,9 g KH	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 368 kcal, 10,1 g Eiweiß, 5 g Fett, 68,1 g KH
Sonntag 01.08.2021 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O} Risoleekartoffel grüne Bohnen ^G Walnußeisbecher ^{12,G} 534 kcal, 24,1 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 49,4 g KH	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Walnußeisbecher ^{12,G} 428 kcal, 12,8 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 47,1 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 02.08.2021 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Geflügel-Cevapci ^{A,AA,C,G,M} Ajvar Djuvcreis ^G gemischter Salat Pfirsichkompott ² 707 kcal, 15,4 g Eiweiß, 27,3 g Fett, 94,5 g KH	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Quarkkeulchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 535 kcal, 11 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 76,9 g KH
Dienstag 03.08.2021 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Speckpfannkuchen ^{100,A,AA,C,G} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Feldsalat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 692 kcal, 24,8 g Eiweiß, 35 g Fett, 67,2 g KH	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} Kichererbsen Bällchen ^{A,AA,L} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 688 kcal, 19,1 g Eiweiß, 25,5 g Fett, 91,3 g KH
Mittwoch 04.08.2021 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Schwenksteak ^{F,100} Schlesischer Kartoffelsalat ^{1,2,4,6,12,16,A,AA,C,G,M,100} Mirabellenkompott ² 750 kcal, 27,3 g Eiweiß, 57,5 g Fett, 29,2 g KH	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 464 kcal, 11,2 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 48 g KH
Donnerstag 05.08.2021 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Hühnerleber "Berliner Art" ^{A,AA,O} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Kopfsalat Banana-Split Creme ^{F,G} 548 kcal, 22 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 47,7 g KH	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, 11,5 g Eiweiß, 29,6 g Fett, 39,5 g KH
Freitag 06.08.2021 	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, 23,2 g Fett, 73,5 g KH	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, 90,3 g KH
Samstag 07.08.2021 	Gemüseintopf mit Nudel und Rindfleisch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 450 kcal, 18,3 g Eiweiß, 3,9 g Fett, 82,7 g KH	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH
Sonntag 08.08.2021 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Krautsalat Kartoffelklöße Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 758 kcal, 34,2 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 86,8 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G,100} Tomatensalat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 642 kcal, 18,9 g Eiweiß, 30 g Fett, 72,3 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 09.08.2021 	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße ^{A,AA,E,G} Duftreis ^G gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 766 kcal, 32,1 g Eiweiß, 40,3 g Fett, 66,7 g KH	Kräutersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 49,7 g KH
Dienstag 10.08.2021 	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebackener Fleischkäse ^{16,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bratkartoffeln Schwarzwurzel ^{2,G} Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille ^G 718 kcal, 24,1 g Eiweiß, 36,7 g Fett, 69,2 g KH	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel-Krautauflauf ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille ^G 513 kcal, 14,8 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 79,7 g KH
Mittwoch 11.08.2021 	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Wildgulasch ^{A,AA,O} Bunte Nudeln ^{A,AA} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{G,O} Heidelbeere-Quark ^G 523 kcal, 15,8 g Eiweiß, 21,8 g Fett, 63,5 g KH	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Hirse Käse Schnitte ^{A,AA,C,G,L} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 696 kcal, 20,7 g Eiweiß, 40 g Fett, 60 g KH
Donnerstag 12.08.2021 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Bratwurst ^{16,L,M,100} Majoransoße ^{A,AA} Salzkartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 848 kcal, 21,7 g Eiweiß, 47,9 g Fett, 75,8 g KH	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Quarkauflauf mit Früchten ^{12,A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Apfel Kompott ² 619 kcal, 27,6 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 82,8 g KH
Freitag 13.08.2021 	Paprikasuppe ^{A,AA} gebackenes Schollenfilet ^{A,AA,D} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 637 kcal, 24 g Eiweiß, 18 g Fett, 90,3 g KH	Paprikasuppe ^{A,AA} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 666 kcal, 16,9 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 103,9 g KH
Samstag 14.08.2021 	Erbseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 777 kcal, 30,7 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 91,6 g KH	Staudensellerieintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH
Sonntag 15.08.2021 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Schweine-Rollbraten ^{A,AA,L,O,100} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Kaisergemüse ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 422 kcal, 11,4 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 44,2 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher ^{12,G} 553 kcal, 24 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 47,4 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 16.08.2021 	Gurkencremesuppe ^G Tafelspitz aus dem Wurzelsud ^L Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,12,C,G,M} Bouillonkartoffeln ^L Brombeer - Birnengrütze ^O 362 kcal, 11,1 g Eiweiß, 14,3 g Fett, 44,8 g KH	Gurkencremesuppe ^G Gemüse Couscous ^{A,AA} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Pfefferschotenpaste Brombeer - Birnengrütze ^O 1312 kcal, 40,5 g Eiweiß, 52,3 g Fett, 125,5 g KH
Dienstag 17.08.2021 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Puten-Gyros Tzatziki ^G Reisnudel ^{A,AA} Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 750 kcal, 55 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 63,9 g KH	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Paprikasoße ^{A,AA} gemischter Salat Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 668 kcal, 14 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 79,5 g KH
Mittwoch 18.08.2021 	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinekotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{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 19.08.2021 	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 20.08.2021 	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 Würfel ^L Joghurt Dip ^G gemischter Salat Obst der Saison 505 kcal, 10,6 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 65,4 g KH
Samstag 21.08.2021 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Sommer Joghurt ^{G,H,HG} 446 kcal, 16,8 g Eiweiß, 8 g Fett, 73,6 g KH	Gemüse Kartoffeleintopf L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Sommer Joghurt ^{G,H,HG} 426 kcal, 17,3 g Eiweiß, 3,4 g Fett, 78,9 g KH
Sonntag 22.08.2021 	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

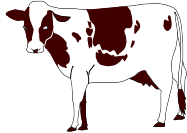
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

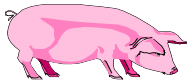
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



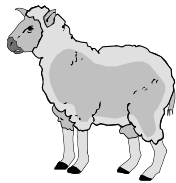
Schweinefleisch



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
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