




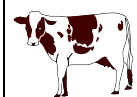


	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<b>Montag</b> 23.08.2021 	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Kartoffel-Hackfleischauflauf <sup>G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 765 kcal, 35,7 g Eiweiß, 39 g Fett, 63,9 g KH	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 384 kcal, 11,3 g Eiweiß, 9 g Fett, 61,7 g KH
<b>Dienstag</b> 24.08.2021 	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Rippchen <sup>G,L,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Sauerkraut Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille <sup>G</sup> 401 kcal, 10,4 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 47,3 g KH	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüsestrudel <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G,O</sup> Buttermilch Dessert Rhabarber-Vanille <sup>G</sup> 517 kcal, 14,5 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 57,3 g KH
<b>Mittwoch</b> 25.08.2021 	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Endiviensalat Obstsalat 522 kcal, 11,9 g Eiweiß, 21,8 g Fett, 67,1 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Kaiserschmarren <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pflaumenröster Obstsalat 767 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 112,3 g KH
<b>Donnerstag</b> 26.08.2021 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Jägerschnitte <sup>A,AA,100</sup> Paprikasoße Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 363 kcal, 11,1 g Eiweiß, 11,9 g Fett, 51,5 g KH	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten <sup>A,AA,C,G</sup> Salbeisoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 585 kcal, 19,4 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 65,7 g KH
<b>Freitag</b> 27.08.2021 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> gebackenes Seelachsfilet <sup>A,AA,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Obst der Saison 735 kcal, 21,6 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 106,6 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>A,AA,G,L</sup> Hefeklöße <sup>A,AA,C,G</sup> Braune-Butter <sup>G</sup> Spiegelei <sup>C</sup> Kopfsalat Obst der Saison 1091 kcal, 27,8 g Eiweiß, 52,8 g Fett, 124,1 g KH
<b>Samstag</b> 28.08.2021 	Linseneintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 589 kcal, 25,8 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 257 kcal, 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Fett, 50,8 g KH
<b>Sonntag</b> 29.08.2021 	klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C</sup> Schweinebraten mit Backpflaume <sup>100,A,AA,L,O</sup> Böhmisches Knödel <sup>A,AA,G,L,O</sup> Leipziger Allerlei Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 650 kcal, 33,2 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 57,2 g KH	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsemedallion <sup>A,AA,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,AA,G</sup> Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 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.**


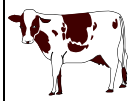



Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
<b>Montag</b> 30.08.2021 	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Coq au Vin <sup>A,AA,L,O</sup> Rosmarinkartoffel Creme Caramel <sup>C,G</sup> 730 kcal, 38,9 g Eiweiß, 37,3 g Fett, 55,4 g KH	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,AC,C,G,H,HB</sup> Vanillesoße 12,G Creme Caramel <sup>C,G</sup> 547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH
<b>Dienstag</b> 31.08.2021 	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikadelle <sup>A,AA,C,100</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,AA,G</sup> Rote Betesalat <sup>2,4</sup> Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 738 kcal, 26 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 67,2 g KH	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Pilzgulasch <sup>A,AA,G</sup> Mini Semmelknödel <sup>A,AA,C</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 611 kcal, 23,2 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 76,7 g KH
<b>Mittwoch</b> 01.09.2021 	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>C,G,M</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 655 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,6 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gebackener Schafskäse G gebratene Kartoffelwürfel Bärlauch Dip G Brombeer - Birnengrütze O 828 kcal, 34,7 g Eiweiß, 47,3 g Fett, 62,8 g KH
<b>Donnerstag</b> 02.09.2021 	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweineschnitzel <sup>A,AA,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Rahmkarotten <sup>A,AA,G</sup> Vanillequark <sup>G</sup> 703 kcal, 36,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 80,4 g KH	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> gratinierte Tortelloni <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Vanillequark <sup>G</sup> 641 kcal, 27,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 77,8 g KH
<b>Freitag</b> 03.09.2021 	Rahmsuppe von Weißenrübchen <sup>A,AA</sup> Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Pellkartoffel Obst der Saison 679 kcal, 11,4 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 59 g KH	Rahmsuppe von Weißenrübchen <sup>A,AA</sup> Brokkoli im Backteig <sup>A,AA,C</sup> Sauce Tatar <sup>2,4,12,C,G,M</sup> gemischter Salat Obst der Saison 755 kcal, 21,5 g Eiweiß, 29,6 g Fett, 98,1 g KH
<b>Samstag</b> 04.09.2021 	Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 340 kcal, 8,7 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 64,3 g KH	Gemüse Eintopf mit Nudeln <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 459 kcal, 14,9 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 84,4 g KH
<b>Sonntag</b> 05.09.2021 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Kalbsrollbraten <sup>A,AA,L,O</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup> 621 kcal, 12,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 71,4 g KH	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup> 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!

	Menu 1	Menu 2
<b>Montag</b> 06.09.2021 	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Bolognese <sup>A,AA,L,100</sup> Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Obstsalat 687 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 71,2 g KH	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Obstsalat 603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH
<b>Dienstag</b> 07.09.2021 	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>A,AA,AC</sup> Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup> 1625 kcal, 49,3 g Eiweiß, 56,7 g Fett, 225,8 g KH	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam <sup>A,AA,C,G,N</sup> Pesto Alla Genovese <sup>1,G,H,HD</sup> gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup> 6250 kcal, 79,1 g Eiweiß, 489,9 g Fett, 371,1 g KH
<b>Mittwoch</b> 08.09.2021 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> geschnetzelte Leber Berliner <sup>A,AA,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Kopfsalat Schattenmorelle Kompott 428 kcal, 6 g Eiweiß, 17 g Fett, 60,3 g KH	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,AA,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Schattenmorelle Kompott 1023 kcal, 50,3 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 95,8 g KH
<b>Donnerstag</b> 09.09.2021 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Nürnberger Rostbratwürstchen <sup>100,L,M</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Ananas - Sauerkraut <sup>3</sup> Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 693 kcal, 25,4 g Eiweiß, 36,6 g Fett, 61,7 g KH	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Weizenrisotto <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH
<b>Freitag</b> 10.09.2021 	Brokkoli-Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> gebratene Taunus Forelle <sup>A,AA,D</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 584 kcal, 27,3 g Eiweiß, 17,7 g Fett, 75,3 g KH	Brokkoli-Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>F</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison 1343 kcal, 106 g Eiweiß, 18 g Fett, 184,2 g KH
<b>Samstag</b> 11.09.2021 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel <sup>100,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 420 kcal, 16,5 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 58,9 g KH	Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 368 kcal, 10,1 g Eiweiß, 5 g Fett, 68,1 g KH
<b>Sonntag</b> 12.09.2021 	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>A,AA,G,M,O</sup> Risoleekartoffel grüne Bohnen <sup>G</sup> Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 534 kcal, 24,1 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 49,4 g KH	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Allgäuer Käsespätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Tomatensalat Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 437 kcal, 15,8 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 50,7 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 13.09.2021 	Lauchicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Schweizer - Wurstsalat <sup>100,2,16,G</sup> Bratkartoffeln Pfirsichkompott <sup>2</sup> 804 kcal, 28,5 g Eiweiß, 53,5 g Fett, 48,9 g KH	Lauchicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Quarkkeulchen <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pfirsichkompott 2 535 kcal, 11 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 76,9 g KH
Dienstag 14.09.2021 	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jahrmarktpuffer <sup>A,AA,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 472 kcal, 10,2 g Eiweiß, 8,5 g Fett, 84,4 g KH	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Farfallepfanne <sup>3,A,AA</sup> Kichererbsen Bällchen <sup>A,AA,L</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 688 kcal, 19,1 g Eiweiß, 25,5 g Fett, 91,3 g KH
Mittwoch 15.09.2021 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> gefüllte Paprika <sup>16,A,AA,C,100</sup> Salzkartoffel Mirabellenkompott <sup>2</sup> 510 kcal, 11,8 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 61,7 g KH	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,AA,C,F,G</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup> 464 kcal, 11,2 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 48 g KH
Donnerstag 16.09.2021 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Hühnerfrikassee <sup>A,AA,G</sup> Reis Kopfsalat Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 553 kcal, 33,8 g Eiweiß, 20,1 g Fett, 57,9 g KH	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse <sup>G,L</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 459 kcal, 12,7 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 41,3 g KH
Freitag 17.09.2021 	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> gebratenes Rotbarschfilet <sup>D</sup> Weißweinsauce <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison 667 kcal, 36,2 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 73,3 g KH	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> Kopfsalat Obst der Saison 755 kcal, 24,3 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 102,3 g KH
Samstag 18.09.2021 	Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtojoghurt <sup>12,G</sup> 473 kcal, 14,2 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 91,8 g KH	Chinakohleintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtojoghurt <sup>12,G</sup> 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH
Sonntag 19.09.2021 	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweinefilet-Topf "Jäger Art" <sup>A,AA,100</sup> Salat der Saison Butterknöpfle <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 752 kcal, 33 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 68,9 g KH	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Eierfrikassee <sup>A,AA,C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> gemischter Salat Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 633 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 68,7 g KH

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

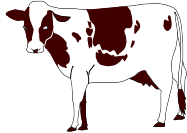
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

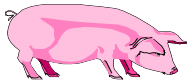
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



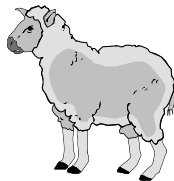
Schweinefleisch



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 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