



	Menu 1	Menu 2
<b>Montag</b> 18.10.2021 	Gurkencremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Coq au Vin <sup>A,AA,L,O</sup> Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel <sup>C,G</sup> 816 kcal, 40,4 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 62 g KH	Gurkencremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,AC,C,G,H,HB</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Creme Caramel <sup>C,G</sup> 547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH
<b>Dienstag</b> 19.10.2021 	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikadelle <sup>A,AA,C,100</sup> Zwiebelsoße <sup>A,AA,G</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,AA,G</sup> Lauchgemüse <sup>A,AA,G</sup> Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 829 kcal, 28,4 g Eiweiß, 45,6 g Fett, 73,3 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> 20.10.2021 	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 <sup>G</sup> Kartoffelwürfel Bärlauch Dip <sup>G</sup> Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH
<b>Donnerstag</b> 21.10.2021 	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> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Vanillequark <sup>G</sup> 712 kcal, 28,6 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 85,9 g KH
<b>Freitag</b> 22.10.2021 	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> 23.10.2021 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokopudding mit Sahne <sup>G</sup> 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 91,5 g KH
<b>Sonntag</b> 24.10.2021 	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, 71,5 g KH	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup> Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup> 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.**

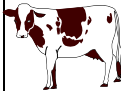






Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
Montag 25.10.2021 	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
Dienstag 26.10.2021 	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
Mittwoch 27.10.2021 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> geschnetzelte Leber Berliner <sup>A,AA,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 457 kcal, 6,8 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 62,4 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
Donnerstag 28.10.2021 	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>1,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
Freitag 29.10.2021 	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> gebratene Taunus Forelle <sup>A,AA,D</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 597 kcal, 27,5 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 76,9 g KH	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>F</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison 1355 kcal, 106,2 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 185,8 g KH
Samstag 30.10.2021 	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 <sup>L</sup> 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
Sonntag 31.10.2021 	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>100,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,100</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
<b>Montag</b> 01.11.2021 	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt <sup>A,AA,C,F,G</sup> Bratkartoffeln Blumenkohl <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 663 kcal, 27,6 g Eiweiß, 35,7 g Fett, 60,4 g KH	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Quarkkeulchen <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 555 kcal, 10,9 g Eiweiß, 21 g Fett, 77,3 g KH
<b>Dienstag</b> 02.11.2021 	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jahrmarktspuffer <sup>A,AA,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Farfallepfanne <sup>A,AA</sup> mit geräuchertem Tofu <sup>A,AA,F</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 632 kcal, 29,3 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 71,7 g KH
<b>Mittwoch</b> 03.11.2021 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hühnerfrikassee <sup>A,AA,G</sup> Reis <sup>G</sup> Mischgemüse Mirabellenkompott <sup>2</sup> 616 kcal, 34,2 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 66,9 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
<b>Donnerstag</b> 04.11.2021 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Kohlroulade <sup>A,AA,C,G,M,100</sup> Salzkartoffel Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 597 kcal, 16,1 g Eiweiß, 32,3 g Fett, 57,4 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
<b>Freitag</b> 05.11.2021 	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
<b>Samstag</b> 06.11.2021 	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
<b>Sonntag</b> 07.11.2021 	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweinefilet-Topf "Jäger Art" <sup>A,AA,100</sup> Butterknöpfe <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 759 kcal, 35,5 g Eiweiß, 35 g Fett, 74,9 g KH	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Eierfrikasse <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!



	Menu 1	Menu 2
Montag 08.11.2021 	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> gebackener Fleischkäse <sup>100</sup> Zwiebelsoße <sup>A,AA,G</sup> Salzkartoffel Schwarzwurzel <sup>2,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 785 kcal, 24,2 g Eiweiß, 42,4 g Fett, 72,8 g KH	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Gemüselasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup>  gemischter Salat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,9 g Fett, 49,7 g KH
Dienstag 09.11.2021 	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße <sup>A,AA,E,G</sup> Duftreis <sup>G</sup> WOK Gemüse <sup>A,AA,F,N</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> 718 kcal, 34,7 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 83,5 g KH	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,AA,C</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup>  Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> 526 kcal, 13,3 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 88,3 g KH
Mittwoch 10.11.2021 	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Rindersaftgulasch <sup>A,AA</sup>  Bunte Nudeln <sup>A,AA</sup> bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 440 kcal, 15,8 g Eiweiß, 9,4 g Fett, 69,6 g KH	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Potatos Wedges  gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 642 kcal, 16,7 g Eiweiß, 24 g Fett, 84,9 g KH
Donnerstag 11.11.2021 	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Bratwurst <sup>100,L,M</sup> Majoransoße <sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Speckbohnen <sup>G,100</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup> 848 kcal, 21,7 g Eiweiß, 47,9 g Fett, 75,9 g KH	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Grießschnitte <sup>A,AA,C,G</sup> Fruchtsoße <sup>0</sup>  Apfel Kompott <sup>2</sup> 509 kcal, 12,9 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 81,5 g KH
Freitag 12.11.2021 	Paprikasuppe <sup>A,AA</sup> gebackenes Schollenfilet <sup>A,AA,D</sup> Remouladensoße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>1,3,4,12,L,M</sup>  Obst der Saison 736 kcal, 27,7 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 94,2 g KH	Paprikasuppe <sup>A,AA</sup> Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup>  gemischter Salat Obst der Saison 667 kcal, 16,9 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 104,3 g KH
Samstag 13.11.2021 	Erbseneintopf <sup>1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 777 kcal, 30,5 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 91,6 g KH	Staudensellerieintopf <sup>L</sup>  Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH
Sonntag 14.11.2021 	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Gänsekeule braune Geflügelsoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Maronencreme <sup>G</sup> 750 kcal, 28,3 g Eiweiß, 43 g Fett, 60,9 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Gemüseragout  Schupfnudel <sup>A,AA,C</sup> Endiviensalat Maronencreme <sup>G</sup> 753 kcal, 22,3 g Eiweiß, 29,7 g Fett, 93,4 g KH

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

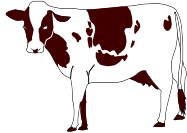
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

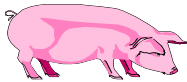
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



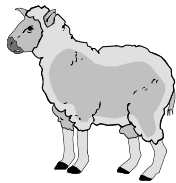
Schweinefleisch



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

## Allergene

- 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

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