




	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 15.11.2021</p> 	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Gyros^{F,100} Tzatziki^G Djuvecreis^G Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 2078 kcal, 77,7 g Eiweiß, 81,3 g Fett, 250,3 g KH</p>	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 1691 kcal, 44,5 g Eiweiß, 71 g Fett, 209,9 g KH</p>
<p>Dienstag 16.11.2021</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust^L Meerrettichsoße^{4,13,A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing^G Kirsch-Grütze^O mit flüssige Sahne^G 804 kcal, 25,6 g Eiweiß, 47,2 g Fett, 65,1 g KH</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese^{A,AA,L} Makkaroni^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze^O mit flüssige Sahne^G 3951 kcal, 127,8 g Eiweiß, 37 g Fett, 758,3 g KH</p>
<p>Mittwoch 17.11.2021</p> 	<p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel^{A,AA,100} Pilzrahmsauce^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli^G Mandarinenkompott 801 kcal, 34,4 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 90 g KH</p>	<p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous^{A,AA} gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 68,3 g KH</p>
<p>Donnerstag 18.11.2021</p> 	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree^{G,O} Lauchgemüse^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding^{G,H,HB} 740 kcal, 26,2 g Eiweiß, 39,3 g Fett, 66,5 g KH</p>	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Linsenleibchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding^{G,H,HB} 1033 kcal, 35,8 g Eiweiß, 40,9 g Fett, 120,4 g KH</p>
<p>Freitag 19.11.2021</p> 	<p>Spargel Cremesuppe^{A,AA,G} Seelachsfilet in Knusperpanade^{A,AA,D} Zitronenbuttersoße^{A,AA,G} Salzkartoffel Gurkensalat^G Obst der Saison 762 kcal, 24 g Eiweiß, 33,2 g Fett, 88,3 g KH</p>	<p>Spargel Cremesuppe^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 686 kcal, 15,7 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 64,6 g KH</p>
<p>Samstag 20.11.2021</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage^{L,O} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 448 kcal, 16,8 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,5 g KH</p>	<p>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</p>
<p>Sonntag 21.11.2021</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen^{12,G} 550 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 83,4 g KH</p>	<p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte^G Soße Hollandaise^{C,G} Petersilienkartoffel^G Eistörtchen^{12,G} 725 kcal, 14,6 g Eiweiß, 41,5 g Fett, 69,9 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
<p>Montag 22.11.2021</p> 	<p>Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 698 kcal, 26,9 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 61,7 g KH</p>	<p>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</p> 
<p>Dienstag 23.11.2021</p> 	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 2072 kcal, 59,6 g Eiweiß, 99 g Fett, 228,8 g KH</p>	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 1638 kcal, 38,6 g Eiweiß, 72,9 g Fett, 200,9 g KH</p>
<p>Mittwoch 24.11.2021</p> 	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} geschmorte Ochsenbäckchen ^{A,AA,O} Gemüse-Risotto ^{G,L} Holundergelee Vanillesoße ^{12,G} 437 kcal, 15,9 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 66,7 g KH</p>	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee 879 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 105,8 g KH</p>
<p>Donnerstag 25.11.2021</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Geflügel Cordon Bleu ^{A,AA,G} braune Geflügelsoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Waldbeerjoghurt ^G 596 kcal, 31,4 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 69,9 g KH</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 622 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,2 g KH</p>
<p>Freitag 26.11.2021</p> 	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 601 kcal, 25,9 g Eiweiß, 17,8 g Fett, 80,6 g KH</p>	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 3283 kcal, 173,7 g Eiweiß, 255,1 g Fett, 66,8 g KH</p>
<p>Samstag 27.11.2021</p> 	<p>Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH</p>	<p>Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH</p>
<p>1. Advent Sonntag 28.11.2021</p> 	<p>Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Biersoße ^{A,AA,AC} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 722 kcal, 30,5 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 75,2 g KH</p>	<p>Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 555 kcal, 14,2 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 63,1 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 29.11.2021 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Kartoffel-Hackfleischauflauf ^G Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 765 kcal, 35,7 g Eiweiß, 39 g Fett, 64,2 g KH	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH
Dienstag 30.11.2021 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Rippchen ^{100,G,L} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 402 kcal, 10,4 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 47,6 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{G,O} Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 518 kcal, 14,5 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 57,7 g KH
Mittwoch 01.12.2021 	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Obstsalat 573 kcal, 15,8 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 72 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² Obstsalat 767 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 112,3 g KH
Donnerstag 02.12.2021 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweineschnitzel "Natur" ¹⁰⁰ Paprikasoße Blumenkohl ^G Heidelbeere-Quark ^G 320 kcal, 12,1 g Eiweiß, 18,6 g Fett, 24 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,AA,C,G} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 512 kcal, 17 g Eiweiß, 19,4 g Fett, 64,5 g KH
Freitag 03.12.2021 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 773 kcal, 21,7 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 106,9 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Braune-Butter ^G Spiegelei ^C Kopfsalat Obst der Saison 1091 kcal, 27,8 g Eiweiß, 52,8 g Fett, 124,1 g KH
Samstag 04.12.2021 	Linseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 589 kcal, 25,6 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 257 kcal, 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Fett, 50,8 g KH
2. Advent Sonntag 05.12.2021 	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Schneemann Eis ^{12,F,G} 641 kcal, 17,7 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 70,3 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Schneemann Eis ^{12,F,G} 845 kcal, 21,9 g Eiweiß, 38,3 g Fett, 98,7 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 06.12.2021 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 924 kcal, 45,3 g Eiweiß, 54,3 g Fett, 60,5 g KH	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH
Dienstag 07.12.2021 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 829 kcal, 28,4 g Eiweiß, 45,6 g Fett, 73,3 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 08.12.2021 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O 655 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,6 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH
Donnerstag 09.12.2021 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Petersilienkartoffel ^G Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 703 kcal, 36,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 80,4 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 712 kcal, 28,6 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 85,9 g KH
Freitag 10.12.2021 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Heringsstipp ^{C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 679 kcal, 11,4 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 59 g KH	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 727 kcal, 14 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 123,9 g KH
Samstag 11.12.2021 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 91,5 g KH
3. Advent Sonntag 12.12.2021 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Tannenbaum Eis ^{F,G} 788 kcal, 12 g Eiweiß, 41,6 g Fett, 86,4 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Tannenbaum Eis ^{F,G} 660 kcal, 15,6 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 70,6 g KH

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

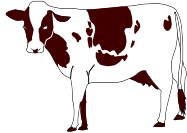
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

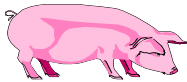
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



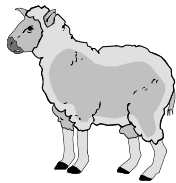
Schweinefleisch



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
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