

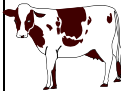






	Menu 1	Menu 2
Montag 13.12.2021 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 687 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 71,2 g KH	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH
Dienstag 14.12.2021 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^{A,AA,AC} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 1628 kcal, 49,3 g Eiweiß, 57,1 g Fett, 225,8 g KH	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 6250 kcal, 79,1 g Eiweiß, 489,9 g Fett, 371,1 g KH
Mittwoch 15.12.2021 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Butterreis ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 61,6 g KH	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 1023 kcal, 50,3 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 95,8 g KH
Donnerstag 16.12.2021 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 807 kcal, 30 g Eiweiß, 48,2 g Fett, 59,2 g KH	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH
Freitag 17.12.2021 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} gebratene Taunus Forelle ^{A,AA,D} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 601 kcal, 27,5 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 76,9 g KH	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 993 kcal, 48,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 141,6 g KH
Samstag 18.12.2021 	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 313 kcal, 10 g Eiweiß, 3,8 g Fett, 57 g KH	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH
4. Advent Sonntag 19.12.2021 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L geschmorte Kaninchenkeule ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 543 kcal, 14,9 g Eiweiß, 22,7 g Fett, 65,8 g KH	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 721 kcal, 13,2 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 104,9 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 20.12.2021 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,F,G} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 667 kcal, 27,6 g Eiweiß, 36,1 g Fett, 60,4 g KH	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH
Dienstag 21.12.2021 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktspuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 632 kcal, 29,3 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 71,7 g KH
Mittwoch 22.12.2021 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Reis ^G Mischgemüse Mirabellenkompott ² 615 kcal, 34,2 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 66,1 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 23.12.2021 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Rotkohlroulade ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Kirsch Joghurt ^G 477 kcal, 19,2 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 54,9 g KH	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 459 kcal, 12,7 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 41,3 g KH
Heiligabend Freitag 24.12.2021 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Lachsfilet ^D Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Butter - Kartoffeln ^G Blattspinat ^G Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 387 kcal, 11,5 g Eiweiß, 13,5 g Fett, 51,8 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} gemischter Salat Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 426 kcal, 14,6 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 48,9 g KH
1. Weihnachtstag Samstag 25.12.2021 	Minestrone ^{A,AA,C,L} Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 619 kcal, 19,6 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 80,9 g KH	Minestrone ^{A,AA,C,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kopfsalat Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 678 kcal, 21,1 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 76,8 g KH
2. Weihnachtstag Sonntag 26.12.2021 	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebratene Ente Maronensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Bratapfel Eis ^{A,AA,C,G,H,HA,HB} 1008 kcal, 32,6 g Eiweiß, 45,3 g Fett, 115,2 g KH	Kräutersuppe ^{A,AA,G} Vollkorn Pilz Bratling ^{1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Bratapfel Eis ^{A,AA,C,G,H,HA,HB} 1060 kcal, 21,1 g Eiweiß, 53,7 g Fett, 117,6 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!



	Menu 1	Menu 2
Montag 27.12.2021 	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel ^G Schokoladenpudding ^G 785 kcal, 24,2 g Eiweiß, 42,4 g Fett, 72,8 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 28.12.2021 	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße ^{A,AA,E,G} Duftreis ^G WOK Gemüse ^{A,AA,F,N} Götterspeise Waldmeister ¹² 718 kcal, 34,7 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 83,5 g KH	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Tomatensoße ^{A,AA} Götterspeise Waldmeister ¹² 526 kcal, 13,3 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 88,3 g KH
Mittwoch 29.12.2021 	Tomatencremesuppe ^G Rindersaftgulasch ^{A,AA} Bunte Nudeln ^{A,AA} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark ^G 440 kcal, 15,8 g Eiweiß, 9,4 g Fett, 69,6 g KH	Tomatencremesuppe ^G Falafel-Bagel ^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 642 kcal, 16,7 g Eiweiß, 24 g Fett, 84,9 g KH
Donnerstag 30.12.2021 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} gebackenes Schollenfilet ^{A,AA,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 743 kcal, 28,1 g Eiweiß, 28 g Fett, 90,1 g KH	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Grießschnitte ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ^O Obst der Saison 532 kcal, 14,2 g Eiweiß, 13 g Fett, 86,4 g KH
Silvester Freitag 31.12.2021 	Chili con Carne ^{A,AA,100} Baguette ^{A,AA} Mousse au Chocolat ^G 578 kcal, 21,1 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 72,3 g KH	pikantes Kürbis-Paprikragout ^{A,AA,G} Baguette ^{A,AA} Mousse au Chocolat ^G 418 kcal, 13,6 g Eiweiß, 9 g Fett, 68,2 g KH
Neujahr Samstag 01.01.2022 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rippchen ^{G,L,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Quarkspeise mit Früchten ^{12,G} 490 kcal, 15,9 g Eiweiß, 24 g Fett, 48,4 g KH	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Gemüsefrikadelle ^{A,AA,C} Bärlauch Dip ^G gemischter Salat Quarkspeise mit Früchten ^{12,G} 580 kcal, 23,5 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 51,2 g KH
Sonntag 02.01.2022 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Putenrollbraten ^{A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree ^{G,O} Kaisergemüse ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 634 kcal, 26,6 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 57,2 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Süßkartoffel Schupfnudeln ^{A,AA} Buntes Pfannengemüse Joghurt Dip ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 173 kcal, 4,3 g Eiweiß, 7,6 g Fett, 21,8 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 03.01.2022	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gyros ^{F,100} Tzatziki ^G Djuvecreis ^G Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 2081 kcal, 77,7 g Eiweiß, 82 g Fett, 249,1 g KH	 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
 Dienstag 04.01.2022	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^L Meerrettichsoße ^{A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 804 kcal, 25,6 g Eiweiß, 47,2 g Fett, 65,1 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kicherbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 3951 kcal, 127,8 g Eiweiß, 37 g Fett, 758,3 g KH
 Mittwoch 05.01.2022	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli ^G Mandarinenkompott 808 kcal, 34,4 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 90 g KH	Frühlingssuppe ^{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
 Donnerstag 06.01.2022	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	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
 Freitag 07.01.2022	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 511 kcal, 15,6 g Eiweiß, 14,9 g Fett, 74,4 g KH	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
 Samstag 08.01.2022	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 451 kcal, 16,8 g Eiweiß, 8,7 g Fett, 73,5 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 09.01.2022	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen ^{12,F,G} 553 kcal, 9,4 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 83,3 g KH	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Eistörtchen ^{12,F,G} 704 kcal, 25,9 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 65,1 g KH

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

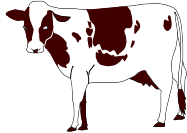
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

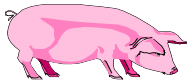
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



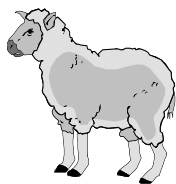
Schweinefleisch



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