

	Menue 1	Menue 2
Montag 09.01.2023 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Rotkohlroulade ^{A,AA,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 641 kcal, 21,1 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Duftreis G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 527 kcal, 8,4 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Dienstag 10.01.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Butterreis ^G gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 611 kcal, 33,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 60,4 g KH, 5 BE	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} 405 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE
Mittwoch 11.01.2023 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Merguez (Lamm-Rind Bratwurst) ^{1,2,3,F,L,M} Pfefferschotenpaste Gemüse-Couscous ^{A,AA,L} Birnenkompott 562 kcal, 22,4 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Birnenkompott 801 kcal, 15,1 g Eiweiß, 38,1 g Fett, 97,6 g KH, 8,1 BE
Donnerstag 12.01.2023 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kartoffel-Schinkenauflauf ^{16,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G 401 kcal, 15,6 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 53,3 g KH, 4,4 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestreifen in Kräutersoße ^{A,AA,G,L} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 422 kcal, 10,6 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 49 g KH, 4,1 BE
Freitag 13.01.2023 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 433 kcal, 20,8 g Eiweiß, 17,3 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 3069 kcal, 171,2 g Eiweiß, 247,6 g Fett, 34,2 g KH, 2,8 BE
Samstag 14.01.2023 	Gemüseeintopf 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, 6,6 BE	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE
Sonntag 15.01.2023 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Karamelleisbecher ^{12,F,G} 677 kcal, 30,1 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 71,4 g KH, 6 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Karamelleisbecher ^{12,F,G} 555 kcal, 14,2 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 63,1 g KH, 5,3 BE

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 16.01.2023	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,G,100} Butterreis ^G gemischter Salat Götterspeise Tropic ^{12,G} 454 kcal, 11,2 g Eiweiß, 21 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ^{12,G} 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
 Dienstag 17.01.2023	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 476 kcal, 35,9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 37,6 g KH, 3,1 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 350 kcal, 8,7 g Eiweiß, 16,2 g Fett, 41,6 g KH, 3,5 BE
 Mittwoch 18.01.2023	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kräuter-Rührei mit Schinken ^{1,2,100,C} Bratkartoffeln Kopfsalat Obstsalat 636 kcal, 27 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 55 g KH, 4,6 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 648 kcal, 17 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 115,4 g KH, 9,6 BE
 Donnerstag 19.01.2023	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Radeberger Biergulasch ^{A,AC,G,L,100} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Pariser Karotten ^G Heidelbeere-Quark ^G 517 kcal, 15,5 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G 554 kcal, 28,2 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 62,2 g KH, 5,1 BE
 Freitag 20.01.2023	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} pochiertes Seehechtfilet ^{D,O} Krabben-Dillrahmsauce ^{1,A,AA,B,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 471 kcal, 34,6 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 55 g KH, 4,6 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 3801 kcal, 126,2 g Eiweiß, 27,5 g Fett, 745,2 g KH, 62,1 BE
 Samstag 21.01.2023	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 440 kcal, 17,5 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE
 Sonntag 22.01.2023	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} geschmorte Kaninchenkeule ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 452 kcal, 15,3 g Eiweiß, 16,6 g Fett, 55,6 g KH, 4,6 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 713 kcal, 20,2 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 86,7 g KH, 7,2 BE



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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

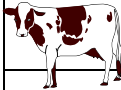


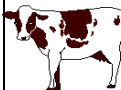




Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menue 1	Menue 2
Montag 23.01.2023 	Gurkencremesuppe ^G Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 747 kcal, 39,8 g Eiweiß, 36,9 g Fett, 58,9 g KH, 4,9 BE	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, 6,7 BE
Dienstag 24.01.2023 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C} 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, 6,1 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 25.01.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Spinatlasagne ^{1,12,A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Brombeer - Birnengrütze ^O 652 kcal, 15,9 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 102,5 g KH, 8,5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 658 kcal, 34,1 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE
Donnerstag 26.01.2023 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 741 kcal, 48,6 g Eiweiß, 30,2 g Fett, 66 g KH, 5,5 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spaghetti ^{A,AA,G} pikante Tomatensoße (alla Puttanesca) ^{A,AA,D} mit schwarzen Oliven, Chilischoten und Kapern gemischter Salat Vanillequark ^G 645 kcal, 19,5 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 70,4 g KH, 5,9 BE
Freitag 27.01.2023 	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißenrübchen ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsoße ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 90,7 g KH, 7,5 BE
Samstag 28.01.2023 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 442 kcal, 14 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 29.01.2023 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 676 kcal, 12,3 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 87,7 g KH, 7,3 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 539 kcal, 16,5 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,6 g KH, 5,8 BE

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 30.01.2023	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Ragù di manzo (Rindfleischwürfel mit Gemüse in Rotwein geschmort) ^{G,L,O} Penne Nudel ^{A,AA} gemischter Salat Obstsalat 621 kcal, 15,4 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 90,1 g KH, 7,5 BE	 Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelkühle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
 Dienstag 31.01.2023	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 730 kcal, 26,4 g Eiweiß, 37,2 g Fett, 69,9 g KH, 5,8 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genoves ^{e 1,G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 616 kcal, 15,6 g Eiweiß, 30,5 g Fett, 66,9 g KH, 5,6 BE
 Mittwoch 01.02.2023	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Butterreis ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 1026 kcal, 50,1 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 96,5 g KH, 8,1 BE
 Donnerstag 02.02.2023	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kohlroulade ^{A,AA,C,G,M,100} Kartoffelpüree mit Speck und Frühlingzwiebeln ^{1,G,100} Mango -Joghurt ^{12,G} 673 kcal, 16,9 g Eiweiß, 39,8 g Fett, 59 g KH, 4,9 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE
 Freitag 03.02.2023	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 637 kcal, 26,4 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE
 Samstag 04.02.2023	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
 Sonntag 05.02.2023	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 463 kcal, 15,2 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 54,7 g KH, 4,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 637 kcal, 13,5 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 93,7 g KH, 7,8 BE

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

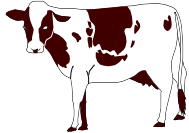
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

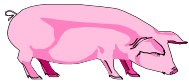
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



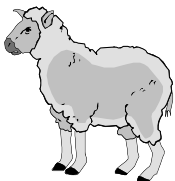
Schweinefleisch



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