

	Menu 1	Menu 2
Montag 06.02.2023 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 730 kcal, 32,7 g Eiweiß, 29,4 g Fett, 76,9 g KH, 6,4 BE	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, 8,2 BE
Dienstag 07.02.2023 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktpuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH, 8,6 BE	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 603 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
Mittwoch 08.02.2023 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Lammragout ^{A,AA} Bunte Nudeln ^{A,AA} Zucchini-Tomatengemüse Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 739 kcal, 39,4 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 64,5 g KH, 5,4 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Remouladensoße ^{C,G,M} gemischter Salat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 700 kcal, 17,1 g Eiweiß, 40 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE
Donnerstag 09.02.2023 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Petersilienkartoffel ^G Rahmwirsing ^G Kirsch Joghurt ^G 726 kcal, 27,9 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 56,3 g KH, 4,7 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 557 kcal, 19,4 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE
Freitag 10.02.2023 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) ^{A,AE,C,D} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 608 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,7 g KH, 4,2 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 616 kcal, 22,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE
Samstag 11.02.2023 	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,9 g KH, 6,4 BE
Sonntag 12.02.2023 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 875 kcal, 32,8 g Eiweiß, 44,7 g Fett, 82,5 g KH, 6,9 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 635 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 69 g KH, 5,7 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
<p>Montag 13.02.2023</p>	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse¹⁰⁰ Zwiebelsoße^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel^{2,G} Schokoladenpudding^G 785 kcal, 24,2 g Eiweiß, 42,2 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding^G 581 kcal, 11 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 14.02.2023</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße^{A,AA,E,G} Duftreis^G WOK Gemüse^{1,3,A,AA,F,N} Götterspeise Waldmeister¹² 716 kcal, 33,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Götterspeise Waldmeister¹² 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE</p>
<p>Mittwoch 15.02.2023</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Rindersaftgulasch^{A,AA} Bandnudel^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark^G 504 kcal, 16,4 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Falafel-Bagel^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 620 kcal, 16,7 g Eiweiß, 23 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Donnerstag 16.02.2023</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Nürnberger Rostbratwürstchen^{100,L,M} Röstzwiebeln^{A,AA} Kartoffelpüree^{G,O} Apfelsauerkraut^{2,3} Ananaskompott 639 kcal, 22,5 g Eiweiß, 34,6 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Grießschnitte^{A,AA,C,G} Fruchtsoße^O Ananaskompott 458 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Freitag 17.02.2023</p>	<p>Paprikasuppe gebratenes Rotbarschfilet^D Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 453 kcal, 32 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 34,1 g KH, 2,8 BE</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung^{A,AA,G} Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 524 kcal, 15,2 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 72,2 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 18.02.2023</p>	<p>Erseneintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 499 kcal, 18,5 g Eiweiß, 5,2 g Fett, 90,7 g KH, 7,6 BE</p>	<p>Staudensellerieintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,8 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Sonntag 19.02.2023</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Putenrollbraten^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree^{G,O} Kaisergemüse^G Amarenaeisbecher^{12,G} 632 kcal, 26,6 g Eiweiß, 32,3 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Vollkorn Pilz Bratling^{1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Tomaten-Spaghetti^{A,AA,G} Gurkensalat^G Amarenaeisbecher^{12,G} 783 kcal, 17,7 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 93,2 g KH, 7,8 BE</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
Rosenmontag Montag 20.02.2023 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Penne ^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata) ^{A,AA,C,G,100} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 739 kcal, 24,8 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 92,7 g KH, 7,7 BE	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 611 kcal, 13 g Eiweiß, 35,9 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE
Dienstag 21.02.2023 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^{1,2,L} Meerrettichsoße ^{A,AA,G,L,O} Salzkartoffel, Spitzkohl ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 795 kcal, 25,8 g Eiweiß, 48,5 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kicherbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 422 kcal, 8,8 g Eiweiß, 24 g Fett, 40 g KH, 3,3 BE
Aschermittwoch Mittwoch 22.02.2023 	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 694 kcal, 13,5 g Eiweiß, 48,5 g Fett, 48,5 g KH, 4 BE	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Gemüse Kartoffelpfanne ^G Bärlauch Dip ^G gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 595 kcal, 16,9 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 65,4 g KH, 5,5 BE
Donnerstag 23.02.2023 	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle ^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Götterspeise Himbeer ¹² Vanillesoße ^{12,G} 724 kcal, 25,6 g Eiweiß, 36 g Fett, 70,3 g KH, 5,9 BE	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Götterspeise Himbeer ¹² Vanillesoße ^{12,G} 1017 kcal, 35,2 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 124,3 g KH, 10,4 BE
Freitag 24.02.2023 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 337 kcal, 10 g Eiweiß, 13,6 g Fett, 41,7 g KH, 3,5 BE	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 566 kcal, 14,4 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 33,8 g KH, 2,8 BE
Samstag 25.02.2023 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 451 kcal, 16,7 g Eiweiß, 8,2 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE	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, 6,6 BE
Sonntag 26.02.2023 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen ^{12,F,G} 553 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 83,4 g KH, 7 BE	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, 5,4 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
<p>Montag 27.02.2023</p> 	<p>Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Rotkohlroulade ^{A,AA} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 641 kcal, 21,1 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE</p>	<p>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</p> 
<p>Dienstag 28.02.2023</p> 	<p>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</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} 405 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE</p>
<p>Mittwoch 01.03.2023</p> 	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Merguez (Lamm-Rind Bratwurst) ^{1,2,3,F,L,M} Pfefferschotenpaste Gemüse-Couscous ^{A,AA,L} Birnenkompott 564 kcal, 22,4 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE</p>	<p>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</p>
<p>Donnerstag 02.03.2023</p> 	<p>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</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüwestreifen 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</p>
<p>Freitag 03.03.2023</p> 	<p>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</p>	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 730 kcal, 120,2 g Eiweiß, 86 g Fett, 34,2 g KH, 2,8 BE</p>
<p>Samstag 04.03.2023</p> 	<p>Gemüseintopf 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</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, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 05.03.2023</p> 	<p>Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ^{1,2,100} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 687 kcal, 31,6 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 68,3 g KH, 5,7 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 565 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 60 g KH, 5 BE</p>

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

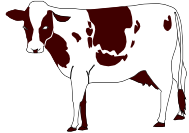
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

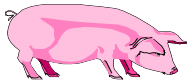
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



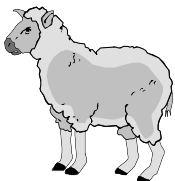
Schweinefleisch



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