

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<b>Montag</b> 06.03.2023 	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> gebratene Maultaschen mit Ei <sup>A,AA,C,L,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 628 kcal, 20,7 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 64,2 g KH, 5,4 BE	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
<b>Dienstag</b> 07.03.2023 	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Butterreis <sup>G</sup> Pariser Karotten <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup> 351 kcal, 6,1 g Eiweiß, 14 g Fett, 46,9 g KH, 3,9 BE	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüsestrudel <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Buttermilch Dessert Orange-Limete <sup>G</sup> 350 kcal, 8,7 g Eiweiß, 16,2 g Fett, 41,6 g KH, 3,5 BE
<b>Mittwoch</b> 08.03.2023 	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Leberknödel <sup>A,AA,C,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Sauerkraut Obstsalat 765 kcal, 24,2 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 78,9 g KH, 6,6 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat <sup>A,AA,G</sup> Kaiserschmarren <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pflaumenkompott <sup>2</sup> Obstsalat 764 kcal, 20,4 g Eiweiß, 24,3 g Fett, 112,2 g KH, 9,3 BE
<b>Donnerstag</b> 09.03.2023 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweineschnitzel "Natur" <sup>100</sup> Paprikasoße Blumenkohl <sup>G</sup> Risoleekartoffel Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 439 kcal, 15,3 g Eiweiß, 18,8 g Fett, 47,5 g KH, 4 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten <sup>A,AA,F</sup> Salbeisoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 481 kcal, 17,7 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 57 g KH, 4,8 BE
<b>Freitag</b> 10.03.2023 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>1,2,3,12,A,AA,G,L</sup> gebackenes Seelachsfilet <sup>A,AA,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 596 kcal, 19,4 g Eiweiß, 23 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse <sup>1,2,3,12,A,AA,G,L</sup> Spiegelei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 418 kcal, 17,9 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE
<b>Samstag</b> 11.03.2023 	Linseneintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 440 kcal, 17,5 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE	Karotten-Ingwer Eintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE
<b>Sonntag</b> 12.03.2023 	klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,100</sup> Wildgulasch <sup>A,AA,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup> 582 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 70,6 g KH, 5,9 BE	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsemedallion <sup>A,AA,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Rahmgemüse <sup>A,AA,G</sup> Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup> 791 kcal, 21,6 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 98,5 g KH, 8,2 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!


	Menu 1	Menu 2
 Montag 13.03.2023	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Schinkennudel <sup>1,3,16,A,AA,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Creme Caramel <sup>C,G</sup> 546 kcal, 23,4 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE	Gurkencremesuppe <sup>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, 6,7 BE
 Dienstag 14.03.2023	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> gebackener Fleischkäse <sup>100</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,AA,G</sup> Erbsen-Karottengemüse Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 619 kcal, 25,9 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 57,6 g KH, 4,8 BE	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> 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
 Mittwoch 15.03.2023	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> 654 kcal, 27,4 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE	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, 57,4 g KH, 4,8 BE
 Donnerstag 16.03.2023	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Woihinkelche <sup>C,G,O</sup> Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Vanillequark <sup>G</sup> 940 kcal, 50 g Eiweiß, 53,8 g Fett, 59,9 g KH, 5 BE	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> 717 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
 Freitag 17.03.2023	Rahmsuppe von Weißerörbchen <sup>A,AA</sup> Heringsstipp <sup>C,D,G,M</sup> Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißerörbchen <sup>A,AA</sup> Gemüse-Köttbullar <sup>A,AA</sup> Rahmsoße <sup>A,AA,G</sup> Butterreis <sup>G</sup> Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 90,7 g KH, 7,5 BE
 Samstag 18.03.2023	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, 6,9 BE	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, 5,7 g Fett, 91 g KH, 7,6 BE
 Sonntag 19.03.2023	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Kalbsrollbraten <sup>A,AA,L,O</sup> Kartoffelgratin <sup>G</sup> Kohlrabi <sup>G</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 473 kcal, 9,4 g Eiweiß, 28 g Fett, 41,5 g KH, 3,4 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup> Tomatensalat Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 456 kcal, 14,7 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 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!

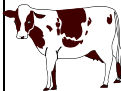








	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 20.03.2023</p> 	<p>Bärlauchsuppe<sup>A,AA,G</sup> Spaghetti<sup>A,AA,G</sup> pikante Tomatensoße mit Speck und gehobeltem Parmesan (all'amtriciana)<sup>A,AA,C,G,100</sup> gemischter Salat Obstsalat</p> <p>703 kcal, 19,1 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 78,6 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Bärlauchsuppe<sup>A,AA,G</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung<sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße<sup>12,G</sup></p> <p>Obstsalat Obstsalat</p> <p>603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH, 8,7 BE</p>
<p>Dienstag 21.03.2023</p> 	<p>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></p> <p>487 kcal, 26,3 g Eiweiß, 10,7 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>	<p>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></p> <p>5110 kcal, 56,1 g Eiweiß, 443,9 g Fett, 214,7 g KH, 17,9 BE</p>
<p>Mittwoch 22.03.2023</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe<sup>A,AA</sup> geschnitzelte Leber Berliner<sup>A,AA,O</sup> Butterreis<sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott</p> <p>460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE</p>	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe<sup>A,AA</sup> vegetarisch gefüllte Paprikaschote<sup>A,AA,L,M</sup> Tomatensoße<sup>A,AA</sup></p> <p>Schattenmorelle Kompott</p> <p>1026 kcal, 50,1 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 96,5 g KH, 8,1 BE</p>
<p>Donnerstag 23.03.2023</p> 	<p>Backerbsensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Mettwürstchen<sup>1,2,100</sup> Bratensoße<sup>A,AA</sup> Kartoffelpuree<sup>G</sup> Spitzkohl-<sup>G</sup> Mango -Joghurt<sup>12,G</sup></p> <p>797 kcal, 28,3 g Eiweiß, 46,4 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Backerbsensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Weizenrisotto<sup>1,A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße<sup>A,AA,G</sup></p> <p>gemischter Salat Mango -Joghurt<sup>12,G</sup></p> <p>566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE</p>
<p>Freitag 24.03.2023</p> 	<p>Brokkolicremesuppe<sup>A,AA</sup> Fischrikadelle<sup>2,A,AA,D,G</sup> Rieslingsoße<sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison</p> <p>512 kcal, 17,6 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 59,2 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe<sup>A,AA</sup> Soja Geschnitzeltes "Gyros Art"<sup>A,AA,C,F,L</sup> Tzatziki<sup>G</sup> Fladenbrot<sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison</p> <p>851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE</p>
<p>Samstag 25.03.2023</p> 	<p>Steckrübeneintopf mit Rindfleisch<sup>L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Bratapfel-Joghurt<sup>G</sup></p> <p>310 kcal, 10,1 g Eiweiß, 3,8 g Fett, 55,9 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Laucheintopf Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Bratapfel-Joghurt<sup>G</sup></p> <p>352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE</p>
<p>Sonntag 26.03.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup> Burgunderrollbraten<sup>100</sup> Spätzle<sup>A,AA,C,G</sup> Rosenkohl<sup>G</sup> Nusseisbecher<sup>12,G,H,HB</sup></p> <p>600 kcal, 43,6 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 62,3 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup> Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry<sup>12,A,AA,G</sup> Tomatensalat Nusseisbecher<sup>12,G,H,HB</sup></p> <p>678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 g KH, 8,8 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
<b>Montag</b> 27.03.2023 	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> 694 kcal, 27,6 g Eiweiß, 35,7 g Fett, 60,4 g KH, 5 BE	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Topfenknödel mit Marillen Füllung <sup>A,AA,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH, 8,2 BE
<b>Dienstag</b> 28.03.2023 	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, 8,6 BE	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Farfallepfanne <sup>3,A,AA</sup> geräuchertem Tofu <sup>A,AA,F</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 603 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
<b>Mittwoch</b> 29.03.2023 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hühnerfrikassee <sup>A,AA,G</sup> Reis Mischgemüse Mirabellenkompott <sup>2</sup> 615 kcal, 34,2 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,AA,C,F,G</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup> 458 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 48 g KH, 4 BE
<b>Donnerstag</b> 30.03.2023 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Wirsingroulade <sup>A,AA,C,G,M,100</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 623 kcal, 15,1 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 50,8 g KH, 4,2 BE	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> 415 kcal, 10,6 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 39,2 g KH, 3,3 BE
<b>Freitag</b> 31.03.2023 	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 524 kcal, 34,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 41,2 g KH, 3,4 BE	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> Kopfsalat Obst der Saison 616 kcal, 22,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE
<b>Samstag</b> 01.04.2023 	Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtojoghurt <sup>12,G</sup> 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE	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, 76,9 g KH, 6,4 BE
<b>Sonntag</b> 02.04.2023 	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Kalbsrahmgulasch <sup>A,AA,G,O</sup> Butterknöpfe <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 831 kcal, 34,4 g Eiweiß, 45,2 g Fett, 70,2 g KH, 5,9 BE	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> 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!

	<b>Menue 1</b>	<b>Menue 2</b>
<b>Montag</b> 03.04.2023 	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken <small>1,2,12,16,A,AA,G,100</small> Salzkartoffel Endiviensalat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 608 kcal, 21,4 g Eiweiß, 28 g Fett, 65,1 g KH, 5,4 BE	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Gemüselasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Schokoladenpudding <sup>G</sup> 581 kcal, 11 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 BE
<b>Dienstag</b> 04.04.2023 	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>1,3,A,AA,F,N</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> 716 kcal, 33,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE	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> 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE
<b>Mittwoch</b> 05.04.2023 	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Rindfleischstreifen "Stroganoff" <sup>A,AA,M,O</sup> Bunte Nudeln <sup>A,AA</sup> bunte Karottenstäbchen Apfel Kompott <sup>2</sup> 474 kcal, 9,8 g Eiweiß, 9,9 g Fett, 80 g KH, 6,7 BE	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 610 kcal, 10,8 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 93,1 g KH, 7,7 BE
<b>Donnerstag</b> 06.04.2023 	Minestrone <sup>A,AA,C,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>C,G,M</sup> Salzkartoffel Frischkäse-Erdbeercreme <sup>G</sup> 653 kcal, 36,5 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 56,1 g KH, 4,7 BE	Minestrone <sup>A,AA,C,L</sup> Vegetarische Häckbällchen <sup>A,AA,AC,C,F</sup> Kapernsoße <sup>A,AA,G</sup> Reis Erbsen <sup>G</sup> Frischkäse-Erdbeercreme <sup>G</sup> 604 kcal, 32,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 70,2 g KH, 5,9 BE
<b>Karfreitag</b> <b>Freitag</b> 07.04.2023 	Geflügelcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Lachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Blattspinat <sup>G</sup> Banane 528 kcal, 12,4 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 73,8 g KH, 6,1 BE	Geflügelcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Kartoffel Champignontasche <sup>12,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> Endiviensalat Banane 601 kcal, 8,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 76,4 g KH, 6,4 BE
<b>Samstag</b> 08.04.2023 	Gemüseintopf mit Rindfleisch <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Quarkdessert <sup>G</sup> 356 kcal, 16,4 g Eiweiß, 6,8 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Sellerie-Karotteneintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Quarkdessert <sup>G</sup> 384 kcal, 12,8 g Eiweiß, 6,2 g Fett, 67,2 g KH, 5,6 BE
<b>Ostersonntag</b> <b>Sonntag</b> 09.04.2023 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Lammkeule <sup>A,AA,L,O</sup> Risoleekartoffel <sup>G</sup> Speckbohnen <sup>100</sup> Eis Osterhase <sup>F,G,H,HB</sup> 524 kcal, 11,7 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 53,4 g KH, 4,4 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Hirseschnitte <sup>1,12,A,AA,C,G,L</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> gemischter Salat Eis Osterhase <sup>F,G,H,HB</sup> 1023 kcal, 22,5 g Eiweiß, 63,3 g Fett, 83,8 g KH, 7 BE

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

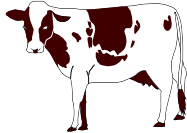
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

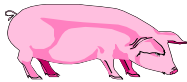
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



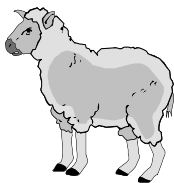
Schweinefleisch



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 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