

	Menue 1	Menue 2
Ostermontag Montag 10.04.2023 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Kalbsrahmgulasch ^{A,AA,G,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Kaisergemüse ^G Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 748 kcal, 33,9 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Teigtasche mit Spargel-Creme Fraiche-Füllung ^{A,AA,C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} gemischter Salat Eierlikörcreme ^{12,C,F,G} 729 kcal, 17,7 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
Dienstag 11.04.2023 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gefüllte Paprika ^{16,A,AA,C,100} Butterreis ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 618 kcal, 12,1 g Eiweiß, 34,3 g Fett, 61,9 g KH, 5,2 BE	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Dampfknudel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 652 kcal, 10,5 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE
Mittwoch 12.04.2023 	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli ^G Mandarinenkompott 789 kcal, 34,1 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} Pfefferschotenpaste gemischter Salat Mandarinenkompott 529 kcal, 11,8 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Donnerstag 13.04.2023 	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, 5,5 BE	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 833 kcal, 35,8 g Eiweiß, 40,9 g Fett, 120,4 g KH, 10 BE
Freitag 14.04.2023 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Rührei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 555 kcal, 23,9 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 39,6 g KH, 3,3 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 15.04.2023 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O,100} 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	Vegetarischer Kartoffeleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE
Sonntag 16.04.2023 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher ^{12,G} 546 kcal, 10,1 g Eiweiß, 15,9 g Fett, 86,6 g KH, 7,2 BE	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Vanilleeisbecher ^{12,G} 694 kcal, 26,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 68,3 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!

	Menue 1	Menue 2
Montag 17.04.2023 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^G Aprikosenkompott 781 kcal, 23,1 g Eiweiß, 42,1 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{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 18.04.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Maccaroniaufauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 842 kcal, 29,7 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 76,6 g KH, 6,4 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 19.04.2023 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Cordon Bleu ^{A,AA,C,G,100} Bratensoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G und Schnippelbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G 643 kcal, 37,3 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 70,6 g KH, 5,9 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee Vanillesoße ^G 873 kcal, 24,4 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 104,5 g KH, 8,7 BE
Donnerstag 20.04.2023 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Indonesische-Reispfanne (Nasi Goreng) ³ gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 391 kcal, 8,5 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 49,2 g KH, 4,1 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 614 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 54,8 g KH, 4,6 BE
Freitag 21.04.2023 	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} Bulgur- Gemüse- Pfanne ^{A,AA,G,L} Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 711 kcal, 25,4 g Eiweiß, 40,1 g Fett, 58,2 g KH, 4,8 BE
Samstag 22.04.2023 	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 23.04.2023 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} geschmorte Ochsenbäckchen ^{A,AA,O} Ofengemüse mit Süßkartoffel-Würfel ^L Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 286 kcal, 6,2 g Eiweiß, 10,1 g Fett, 32,4 g KH, 2,7 BE	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

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 24.04.2023</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} gebratene Maultaschen mit Ei ^{A,AA,C,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 628 kcal, 20,7 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 64,2 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE</p> 
<p>Dienstag 25.04.2023</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 351 kcal, 6,1 g Eiweiß, 14 g Fett, 46,9 g KH, 3,9 BE</p>	<p>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</p>
<p>Mittwoch 26.04.2023</p> 	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Leberknödel ^{A,AA,C,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Sauerkraut Obstsalat 765 kcal, 24,2 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 78,9 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße 12,G Pflaumenkompott ² Obstsalat 596 kcal, 15,2 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE</p>
<p>Donnerstag 27.04.2023</p> 	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweineschnitzel "Natur" ¹⁰⁰ Paprikasoße Blumenkohl ^G Risoleekartoffel Heidelbeere-Quark ^G 439 kcal, 15,3 g Eiweiß, 18,8 g Fett, 47,5 g KH, 4 BE</p>	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,AA,F} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 481 kcal, 17,7 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 57 g KH, 4,8 BE</p>
<p>Freitag 28.04.2023</p> 	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 590 kcal, 19,2 g Eiweiß, 23 g Fett, 71,3 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Spiegelei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 413 kcal, 17,7 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 49,4 g KH, 4,1 BE</p>
<p>Samstag 29.04.2023</p> 	<p>Linseneintopf ^{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</p>	<p>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</p>
<p>Sonntag 30.04.2023</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Kalbsrahmbraten ^{A,AA,G,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Frühlingsgemüse ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 580 kcal, 14,9 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Amarenaeisbecher ^{12,G} 791 kcal, 21,6 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 98,5 g KH, 8,2 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
Tag der Arbeit Montag 01.05.2023 	Gurkencremesuppe ^G Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Apfelrotkohl Creme Caramel ^{C,G} 599 kcal, 26,2 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 53,6 g KH, 4,5 BE	Gurkencremesuppe ^G Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Creme Caramel ^{C,G} 524 kcal, 22,9 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 59,3 g KH, 4,9 BE
Dienstag 02.05.2023 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Erbsen-Karottengemüse Stracciatella Creme ^{F,G} 619 kcal, 25,9 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 57,6 g KH, 4,8 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 621 kcal, 17,5 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 86,6 g KH, 7,2 BE
Mittwoch 03.05.2023 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O 654 kcal, 27,4 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^{G,A,AA} Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,4 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 04.05.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Vanillequark ^G 760 kcal, 44,5 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 58,4 g KH, 4,9 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 717 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
Freitag 05.05.2023 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{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 Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{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 06.05.2023 	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, 6,9 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 91 g KH, 7,6 BE
Sonntag 07.05.2023 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Putenrollbraten ^{A,AA,F,L,O} Kartoffelgratin ^G Kohlrabi ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 603 kcal, 23,4 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 43,5 g KH, 3,6 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{A,AA,G} Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 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
Montag 08.05.2023 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Spaghetti ^{A,AA,G} pikante Tomatensoße mit Speck und gehobeltem Parmesan (all'amtriciana) ^{A,AA,C,G,100} gemischter Salat Obstsalat 703 kcal, 19,1 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 78,6 g KH, 6,6 BE	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, 8,7 BE
Dienstag 09.05.2023 	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, 56,7 g Fett, 225,8 g KH, 18,8 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,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, 30,9 BE
Mittwoch 10.05.2023 	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 11.05.2023 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Spitzkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 797 kcal, 28,3 g Eiweiß, 46,4 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 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 12.05.2023 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Fischfrikadelle ^{2,A,AA,D,G} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 512 kcal, 17,6 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 59,2 g KH, 4,9 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 13.05.2023 	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeer-Joghurt ^G 310 kcal, 10,1 g Eiweiß, 3,8 g Fett, 55,9 g KH, 4,7 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeer-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
Muttertag Sonntag 14.05.2023 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schwenksteak ^{F,100} Soße Hollandaise ^{C,G} Salzkartoffel Stangenspargel ^G frische Erdbeeren 781 kcal, 29 g Eiweiß, 50,3 g Fett, 49,1 g KH, 4,1 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierpfannkuchen ^{A,AA,C,G} mit Spargelgemüse ^G Soße Hollandaise ^{C,G} gemischter Salat frische Erdbeeren 665 kcal, 15 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 59,4 g KH, 5 BE

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

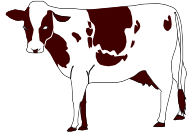
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

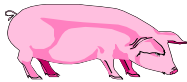
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



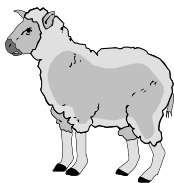
Schweinefleisch



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 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