

	Menu 1	Menu 2
Montag 15.05.2023 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,F,G} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 694 kcal, 27,6 g Eiweiß, 35,7 g Fett, 60,4 g KH, 5 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfknödel 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 16.05.2023 	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 ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 604 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
Mittwoch 17.05.2023 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Reis Mischgemüse Mirabellenkompott ² 615 kcal, 34,2 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 458 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 48 g KH, 4 BE
Christi Himmelfahrt Donnerstag 18.05.2023 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinensenbraten ^{A,AA,L,M,O,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Brokkoli ^G Kirsch Joghurt ^G 781 kcal, 39,6 g Eiweiß, 42,7 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 758 kcal, 27,5 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 95,8 g KH, 8 BE
Freitag 19.05.2023 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} gebratenes Rotbarschfilet ^D Weißweinsauce ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 524 kcal, 34,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 41,2 g KH, 3,4 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersauce ^{A,AA,G} Kopfsalat Obst der Saison 347 kcal, 6,7 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 23,4 g KH, 2 BE
Samstag 20.05.2023 	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 21.05.2023 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kalbsrahmgulasch ^{A,AA,G,O} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 831 kcal, 34,4 g Eiweiß, 45,2 g Fett, 70,2 g KH, 5,9 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.

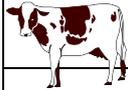
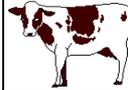
Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 22.05.2023</p> 	<p>Kräutersuppe ^{A,AA,G} überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken ^{1,2,12,16,A,AA,G,100} Salzkartoffel Endiviensalat Schokoladenpudding ^G 608 kcal, 21,4 g Eiweiß, 28 g Fett, 65,1 g KH, 5,4 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 23.05.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnussoße ^{A,AA,E,G} Duftreis ^G WOK Gemüse ^{1,3,A,AA,F,N} Götterspeise Waldmeister ¹² 716 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 Waldmeister ¹² 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE</p>
<p>Mittwoch 24.05.2023</p> 	<p>Tomatencremesuppe ^G Bratwurst ^{16,L,M,100} Majoransoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 895 kcal, 22,3 g Eiweiß, 53,7 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe ^G Falafel-Bagel ^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Apfel Kompott ² 610 kcal, 10,8 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 93,1 g KH, 7,7 BE</p>
<p>Donnerstag 25.05.2023</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Heidelbeere-Quark ^G 555 kcal, 29,2 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 58,5 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Milchreisbrei ^G Aprikosenkompott Heidelbeere-Quark ^G 601 kcal, 14,9 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 84,4 g KH, 7 BE</p>
<p>Freitag 26.05.2023</p> 	<p>Paprikasuppe Paella ^{B,D,R} Tomatensalat Obst der Saison 595 kcal, 18,4 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 44,7 g KH, 3,7 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 27.05.2023</p> 	<p>Erseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ 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>Pfingstsonntag Sonntag 28.05.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Spießbraten ^{A,AA,L,O,100} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Butterbohnen ^G Vanilleeistörtchen mit Schokolade ^{12,F,G} 843 kcal, 35,6 g Eiweiß, 48,7 g Fett, 60,4 g KH, 5 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Hirscheschnitte ^{1,12,A,AA,C,G,L} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Salzkartoffel gemischter Salat Vanilleeistörtchen mit Schokolade ^{12,F,G} 1044 kcal, 22,5 g Eiweiß, 61,7 g Fett, 93,6 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
Pfingstmontag Montag 29.05.2023 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Hähnchenbrust in Riesling ^{C,G,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Endiviensalat Obstsalat 813 kcal, 43,2 g Eiweiß, 37,8 g Fett, 70,1 g KH, 5,9 BE	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Endiviensalat Obstsalat 555 kcal, 14,3 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE
Dienstag 30.05.2023 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Gnocchi Spargelaufwurf ^{A,AA,C,G} Soße Hollandaise ^{C,G} gemischter Salat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 1036 kcal, 15,6 g Eiweiß, 66,7 g Fett, 90,5 g KH, 7,5 BE	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kicherbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 823 kcal, 27,5 g Eiweiß, 6,9 g Fett, 25,1 g KH, 6,7 BE
Mittwoch 31.05.2023 	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} gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 67,9 g KH, 5,7 BE
Donnerstag 01.06.2023 	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle ^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree ^{13,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} 985 kcal, 34,3 g Eiweiß, 40,7 g Fett, 110,5 g KH, 9,2 BE
Freitag 02.06.2023 	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 03.06.2023 	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 04.06.2023 	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!

	Menu 1	Menu 2
Montag 05.06.2023 	Avocado cremesuppe ^{A,AA,G} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^G Aprikosenkompott 794 kcal, 23,1 g Eiweiß, 43,3 g Fett, 72,3 g KH, 6 BE	Avocado cremesuppe ^{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 06.06.2023 	Französische Zwiebelsuppe ^G Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 2070 kcal, 58,8 g Eiweiß, 100,6 g Fett, 225,7 g KH, 18,8 BE	Französische Zwiebelsuppe ^G Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 1634 kcal, 38 g Eiweiß, 74,4 g Fett, 197,1 g KH, 16,5 BE
Mittwoch 07.06.2023 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Indonesische-Reispfanne (Nasi Goreng) ³ gemischter Salat Holundergelee Vanillesoße ^G 494 kcal, 16,2 g Eiweiß, 21,7 g Fett, 54,6 g KH, 4,5 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
Fronleichnam Donnerstag 08.06.2023 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} geschichtetes Zwiebelfleisch ^L Bratensoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Waldbeerjoghurt ^G 411 kcal, 11,4 g Eiweiß, 12,2 g Fett, 58,5 g KH, 4,9 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 09.06.2023 	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 3249 kcal, 179,6 g Eiweiß, 251,6 g Fett, 62 g KH, 5,1 BE
Samstag 10.06.2023 	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 11.06.2023 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} geschmorte Ochsenbäckchen ^{A,AA,O} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln ^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

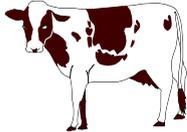
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



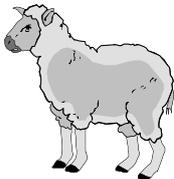
Schweinefleisch



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