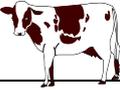
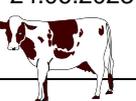


	Menu 1	Menu 2
Montag 12.06.2023 	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> gebratene Maultaschen mit Ei <sup>A,AA,C,L,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 628 kcal, 20,7 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 64,2 g KH, 5,4 BE	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic <sup>12</sup> 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
Dienstag 13.06.2023 	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> 346 kcal, 6 g Eiweiß, 13,6 g Fett, 46,7 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
Mittwoch 14.06.2023 	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 596 kcal, 15,2 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE
Donnerstag 15.06.2023 	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
Freitag 16.06.2023 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> gebackenes Seelachsfilet <sup>A,AA,D</sup> Senf-Dillcreme <sup>G,M</sup> Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 611 kcal, 18,1 g Eiweiß, 31 g Fett, 60,2 g KH, 5 BE	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Spiegelei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 433 kcal, 16,6 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 38,3 g KH, 3,2 BE
Samstag 17.06.2023 	Kartoffeleintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel <sup>12,G</sup> 345 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,3 g Fett, 62,2 g KH, 5,2 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
Sonntag 18.06.2023 	klare Brühe mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,100</sup> Kalbsrahmbraten <sup>A,AA,G,L,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Frühlingsgemüse <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup> 580 kcal, 14,9 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 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!

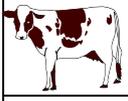
	Menu 1	Menu 2
 Montag 19.06.2023	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Schinkennudel <sup>A,AA,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Creme Caramel <sup>C,G</sup> 547 kcal, 23,4 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE	 Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Creme Caramel <sup>C,G</sup> 560 kcal, 16,5 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 85,9 g KH, 7,2 BE
 Dienstag 20.06.2023	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Spargelragout mit Hackfleischbällchen <sup>A,AA,C,G</sup> Risoleekartoffel Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 511 kcal, 21,4 g Eiweiß, 19 g Fett, 62,6 g KH, 5,2 BE	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,AA,C,F,G</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 493 kcal, 15,2 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 53 g KH, 4,4 BE
 Mittwoch 21.06.2023	Staudensellerie-Rahmsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze <sup>O</sup> 576 kcal, 24,9 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 58,5 g KH, 4,9 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 22.06.2023	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Vanillequark <sup>G</sup> 760 kcal, 44,5 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 58,4 g KH, 4,9 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> 718 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
 Freitag 23.06.2023	Rahmsuppe von Weißerüben <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 Weißerüben <sup>A,AA</sup> Gemüse-Köttbullar <sup>A,AA</sup> Rahmsauce <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 24.06.2023	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 25.06.2023	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweinenacknbraten <sup>L,O,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Bunter-Kartoffelsalat <sup>1,3,4,12,L,M</sup> Erdbeere Eisbecher <sup>12,G</sup> 419 kcal, 7 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 44 g KH, 3,7 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!

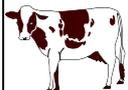


	<b>Menue 1</b>	<b>Menue 2</b>
Montag 26.06.2023  	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> Bolognese <sup>A,AA,L,100</sup> gemischter Salat  Obstsalat  688 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup>  Obstsalat  604 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH, 8,7 BE
Dienstag 27.06.2023  	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>A,AA,AC</sup>  Grillgemüse mit Kartoffelwürfel <sup>L</sup>  Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup>  651 kcal, 18,1 g Eiweiß, 35,5 g Fett, 76,2 g KH, 6,8 BE	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>G,H,HD</sup> gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup>  650 kcal, 29,1 g Eiweiß, 69,9 g Fett, 371,1 g KH, 9 BE
Mittwoch 28.06.2023  	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> geschnetzelte Leber Berliner <sup>A,AA,O</sup>  Butterreis <sup>G</sup> 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 <sup>A,AA</sup> vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,AA,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup>  Schattenmorelle Kompott  526 kcal, 32,1 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 73,2 g KH, 6,1 BE
Donnerstag 29.06.2023  	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Wurstsalat <sup>100</sup>  Bratkartoffeln  Mango -Joghurt <sup>12,G</sup>  811 kcal, 27,2 g Eiweiß, 54,7 g Fett, 50,2 g KH, 4,2 BE	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Weizenrisotto <sup>1,A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup>  gemischter Salat Mango -Joghurt <sup>12,G</sup>  566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE
Freitag 30.06.2023  	Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Fischfrikadelle <sup>2,A,AA,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> 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 <sup>A,AA</sup> Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,AA,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison  851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE
Samstag 01.07.2023  	Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup>  Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup>  240 kcal, 8,2 g Eiweiß, 0,9 g Fett, 48,4 g KH, 4 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup>  Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup>  327 kcal, 11,4 g Eiweiß, 1,7 g Fett, 63,6 g KH, 5,3 BE
Sonntag 02.07.2023  	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Burgunderrollbraten <sup>100</sup>  Pariser Karotten <sup>G</sup> Rosenkohl <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup>  464 kcal, 37,9 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 34,2 g KH, 2,9 BE	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>12,A,AA,G</sup>  Tomatensalat Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup>  678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 g KH, 8,8 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!

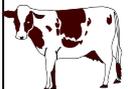
	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 03.07.2023</p> 	<p>Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rinder Hackfleischröllchen <sup>A,AA,C,F,G,L,M</sup> Djuvecreis <sup>G</sup> Ajvar Pfirsichkompott <sup>2</sup> 576 kcal, 9,8 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 87,6 g KH, 7,3 BE</p>	<p>Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Topfenknödel mit 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</p> 
<p>Dienstag 04.07.2023</p> 	<p>Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jahrmartspuffer <sup>A,AA,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmark 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH, 8,6 BE</p>	<p>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> Fruchtmark 604 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Mittwoch 05.07.2023</p> 	<p>Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> geschmortes Zitronen-Hähnchen <sup>0</sup> Salat der Saison Mirabellenkompott <sup>2</sup> 664 kcal, 29,2 g Eiweiß, 43,8 g Fett, 35,4 g KH, 2,9 BE</p>	<p>Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rahm Schwammerl (Pilze) <sup>A,AA,G</sup> Schupfnudel <sup>A,AA,C</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup> 637 kcal, 14,4 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 85,9 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Donnerstag 06.07.2023</p> 	<p>Backerbensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Szegediner Gulasch, Rind Kartoffelpüree <sup>13,G,0</sup> Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 378 kcal, 9,5 g Eiweiß, 16,4 g Fett, 43,4 g KH, 3,6 BE</p>	<p>Backerbensuppe <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</p>
<p>Freitag 07.07.2023</p> 	<p>Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> gebratenes Rotbarschfilet <sup>D</sup> Weißweinsauce <sup>A,AA,G,0</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison 525 kcal, 34,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 41,2 g KH, 3,4 BE</p>	<p>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</p>
<p>Samstag 08.07.2023</p> 	<p>Graupensuppe mit Rindfleisch <sup>A,AC,G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtjoghurt <sup>12,G</sup> 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Chinakohleintopf L Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtjoghurt <sup>12,G</sup> 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,9 g KH, 6,4 BE</p>
<p>Sonntag 09.07.2023</p> 	<p>Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikase vom Kalb mit Spargel <sup>A,AA,G,0</sup> Butterknöpfe <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Eistörtchen Donau <sup>12,F,G</sup> 760 kcal, 30,8 g Eiweiß, 41,8 g Fett, 64,1 g KH, 5,3 BE</p>	<p>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,F,G</sup> 636 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 69 g KH, 5,7 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!



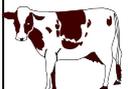
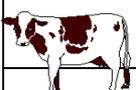
	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 10.07.2023</p> 	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Weißkraut Hackfleischauflauf <sup>A,AA,G</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 719 kcal, 28 g Eiweiß, 39 g Fett, 62,9 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Schokoladenpudding G 700 kcal, 13,8 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 85,5 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Dienstag 11.07.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> gebratene Hähnchenbrust Süß-Sauresgemüse <sup>1,3</sup> Duftreis <sup>G</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12,G</sup> 563 kcal, 27,6 g Eiweiß, 12,8 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE</p>	<p>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,G</sup> 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE</p>
<p>Mittwoch 12.07.2023</p> 	<p>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> 476 kcal, 9,4 g Eiweiß, 10 g Fett, 79,8 g KH, 6,7 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Gemüselasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 492 kcal, 8 g Eiweiß, 24,8 g Fett, 56,4 g KH, 4,7 BE</p>
<p>Donnerstag 13.07.2023</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Bratwurst <sup>100,L,M</sup> Majoransoße <sup>A,AA</sup> Salzkartoffel Speckbohnen <sup>100</sup> Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 854 kcal, 27,6 g Eiweiß, 52,2 g Fett, 63,3 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Milchreisbrei <sup>G</sup> Aprikosenkompott Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 601 kcal, 14,9 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 84,3 g KH, 7 BE</p>
<p>Freitag 14.07.2023</p> 	<p>Paprikasuppe Paella <sup>B,D,R</sup> Tomatensalat Obst der Saison 596 kcal, 18,4 g Eiweiß, 37,6 g Fett, 44,1 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 15.07.2023</p> 	<p>Erbseintopf <sup>L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 499 kcal, 18,5 g Eiweiß, 5,2 g Fett, 90,7 g KH, 7,6 BE</p>	<p>Staudensellerieintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,8 g KH, 5,9 BE</p>
<p>Sonntag 16.07.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> gegrillter-Schweinebauch <sup>100</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Rotkohlsalat Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 539 kcal, 10,4 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 61,2 g KH, 5,1 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Gemüse-Gnocchis <sup>C,G</sup> Tomatensalat Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 546 kcal, 9,8 g Eiweiß, 21,3 g Fett, 76,4 g KH, 6,4 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!



	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 17.07.2023</p> 	<p>Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gyros <sup>F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Reisnudel <sup>G</sup> Griechischer Hirtensalat <sup>2,13,15,G,O</sup> Buttermilch Vanilla-Birne <sup>12,G</sup> 822 kcal, 34,1 g Eiweiß, 51,4 g Fett, 53,7 g KH, 4,5 BE</p>	<p>Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Dampfnudel <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>12,G</sup> 660 kcal, 15,2 g Eiweiß, 32,6 g Fett, 75,3 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Dienstag 18.07.2023</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> gepökelte Ochsenbrust <sup>1,2,L</sup> Meerrettichsoße <sup>4,13,A,AA,G,L,O</sup> Salzkartoffel Wirsing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 785 kcal, 25,6 g Eiweiß, 47,4 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> Kichererbsen-Bolognese <sup>A,AA,L</sup> Makkaroni <sup>A,AA</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 743 kcal, 37,5 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 71,9 g KH, 5,99 BE</p>
<p>Mittwoch 19.07.2023</p> 	<p>Frühlingssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweinskopfsülze <sup>1,2,16,L,M,100</sup> Remouladensoße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Bratkartoffeln Mandarinenkompott 565 kcal, 20,1 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 53 g KH, 4,4 BE</p>	<p>Frühlingssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Couscous <sup>A,AA</sup> Pfefferschotenpaste gemischter Salat Mandarinenkompott 530 kcal, 11,8 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Donnerstag 20.07.2023</p> 	<p>Geflügelfrikadelle <sup>A,AA,C,G,M</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Lauchgemüse <sup>A,AA,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 740 kcal, 26,2 g Eiweiß, 39,3 g Fett, 66,5 g KH, 5,5 BE</p>	<p>gebrannte Grießsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Linsenleibchen <sup>A,AA,C,G,L</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,AA,G</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 750 kcal, 24,8 g Eiweiß, 30 g Fett, 88,5 g KH, 7,4 BE</p>
<p>Freitag 21.07.2023</p> 	<p>Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Kräuter-Rührei mit Schinken <sup>C,100</sup> Salzkartoffel Gurkensalat <sup>G</sup> Obst der Saison 538 kcal, 27,5 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 37,5 g KH, 3,1 BE</p>	<p>Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Gorgonzola Soße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 663 kcal, 16,8 g Eiweiß, 49,3 g Fett, 36,9 g KH, 3,1 BE</p>
<p>Samstag 22.07.2023</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 451 kcal, 16,7 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Bio-Gemüse Kartoffeleintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 427 kcal, 17,3 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE</p>
<p>Sonntag 23.07.2023</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Sauerbraten <sup>A,AA,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher <sup>12,G</sup> 547 kcal, 10,1 g Eiweiß, 15,9 g Fett, 86,6 g KH, 7,2 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,AA,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Vanilleeisbecher <sup>12,G</sup> 694 kcal, 26,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 68,3 g KH, 5,7 BE</p>

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

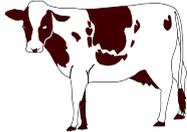
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



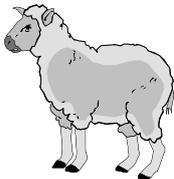
Schweinefleisch



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