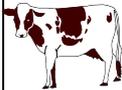




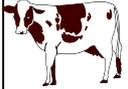
	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 28.08.2023</p> 	<p>Kräutersuppe ^{A,AA,G} Kartoffel-Lauchauflauf mit Schinkenwürfel ^{C,G,100} Thymian-Jus ^{A,AA} Schokoladenpudding ^G 542 kcal, 16,3 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 57,2 g KH, 4,8 BE</p>	<p>Kräutersuppe ^{A,AA,G} Falafel-Bagel ^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 700 kcal, 13,8 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 85,5 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Dienstag 29.08.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Süß-Sauresgemüse ^{1,3} Duftreis ^G Götterspeise Waldmeister ¹² 563 kcal, 27,6 g Eiweiß, 12,8 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Paprikasoße ^{A,AA} Götterspeise Waldmeister ¹² 475 kcal, 11,5 g Eiweiß, 8,2 g Fett, 84,9 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Mittwoch 30.08.2023</p> 	<p>Tomatencremesuppe ^G Rindfleischstreifen "Stroganoff" ^{4,A,AA,M,O} Bunte Nudeln ^{A,AA} bunte Karottenstäbchen Apfel Kompott ² 476 kcal, 9,4 g Eiweiß, 10 g Fett, 79,9 g KH, 6,7 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe ^G Gemüselasagne ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Apfel Kompott ² 566 kcal, 9,3 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE</p>
<p>Donnerstag 31.08.2023</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Bratwurst ^{L,M,100} Majoransoße ^{A,AA} Salzkartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Heidelbeere-Quark ^G 854 kcal, 27,6 g Eiweiß, 52,2 g Fett, 63,3 g KH, 5,3 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, 84,3 g KH, 7 BE</p>
<p>Freitag 01.09.2023</p> 	<p>Paprikasuppe Paella ^{B,D,R} 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 ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 02.09.2023</p> 	<p>Erseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 777 kcal, 30,7 g Eiweiß, 30,2 g Fett, 91,7 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 03.09.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gegrillter-Schweinebauch ¹⁰⁰ Kartoffelpüree ^{13,G,O} Wirsing Schokoeisbecher ^{12,G} 362 kcal, 9,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 46,7 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüse-Gnocchis ^{C,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 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!



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 04.09.2023</p> 	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Gyros^{F,100} Tzatziki^G Djuvcreis^G Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 1052 kcal, 42,5 g Eiweiß, 56,1 g Fett, 90,8 g KH, 7,6 BE</p>	<p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Dampfnudel^{A,AA,C,G} Vanillesoße^G gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 661 kcal, 15,2 g Eiweiß, 32,7 g Fett, 75,3 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Dienstag 05.09.2023</p> 	<p>Karottencremesuppe mit Minze^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust^{1,2,L} Frankfurter Grüne Soße^G Salzkartoffel Pflaumengrütze^O flüssige Sahne^G 731 kcal, 26,5 g Eiweiß, 41,9 g Fett, 60 g KH, 5 BE</p>	<p>Karottencremesuppe mit Minze^{A,AA,G} Kicherbsen-Bolognese^{A,AA,L} Makkaroni^{A,AA} Tomatensalat Pflaumengrütze^O flüssige Sahne^G 639 kcal, 15,9 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 89,1 g KH, 7,4 BE</p>
<p>Mittwoch 06.09.2023</p> 	<p>Frühlingssuppe^{A,AA,C,G,L} Geflügelfrikadelle^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree^{13,G,O} Lauchgemüse^{A,AA,G} Mandarinenkompott 614 kcal, 23,3 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Frühlingssuppe^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous^{A,AA} Pfefferschotenpaste gemischter Salat Mandarinenkompott 530 kcal, 11,8 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Donnerstag 07.09.2023</p> 	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Schweinskopfsülze^{1,2,16,L,M} Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Bratkartoffeln Nuss-Nougat Pudding^{G,H,HB} 691 kcal, 23 g Eiweiß, 38,1 g Fett, 60,7 g KH, 5,1 BE</p>	<p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Linsenleibchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding^{G,H,HB} 986 kcal, 34,3 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 110,5 g KH, 9,2 BE</p>
<p>Freitag 08.09.2023</p> 	<p>Spargel Cremesuppe^{A,AA,G} Kräuter-Rührei mit Schinken^{1,2,16,C} Salzkartoffel Gurkensalat^G Obst der Saison 538 kcal, 27,5 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 37,5 g KH, 3,1 BE</p>	<p>Spargel Cremesuppe^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung^{A,AA,C,G} Gorgonzola Soße^{A,AA,G,L} 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 09.09.2023</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Kasslerwürfel^{1,2,L,O} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 552 kcal, 24,7 g Eiweiß, 15,8 g Fett, 73,7 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Kartoffeleintopf^{G,L} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 460 kcal, 14,7 g Eiweiß, 8,8 g Fett, 79 g KH, 6,6 BE</p>
<p>Sonntag 10.09.2023</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher^{12,G} 547 kcal, 10,1 g Eiweiß, 15,9 g Fett, 86,6 g KH, 7,2 BE</p>	<p>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</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!

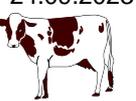
	Menue 1	Menue 2
 Montag 11.09.2023	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,100} Petersilienkartoffel ^G Buttergemüse ^G Aprikosenkompott 795 kcal, 23,1 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 527 kcal, 8,4 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 67,2 g KH, 5,6 BE
 Dienstag 12.09.2023	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 843 kcal, 29,7 g Eiweiß, 45,2 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} 398 kcal, 9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE
 Mittwoch 13.09.2023	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Cordon Bleu ^{A,AA,G,100} Bratensoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G 706 kcal, 35,5 g Eiweiß, 28,3 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee Vanillesoße ^G 555 kcal, 24,6 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE
 Donnerstag 14.09.2023	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} WOK Gemüse mit Nudel und Geflügelfleisch 1,A,AA,F,N Waldbeerjoghurt ^G 470 kcal, 30,9 g Eiweiß, 8,4 g Fett, 65 g KH, 5,4 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 615 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 54,8 g KH, 4,6 BE
 Freitag 15.09.2023	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 436 kcal, 20,8 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 47,6 g KH, 4 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Bulgur- Gemüse- Pfanne ^{A,AA,G,L} Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 710 kcal, 25,3 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 57,7 g KH, 4,8 BE
 Samstag 16.09.2023	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 405 kcal, 12,2 g Eiweiß, 6,3 g Fett, 73,2 g KH, 6,1 BE
 Sonntag 17.09.2023	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, 32,3 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} 566 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 18.09.2023</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Lasagne ^{1,12,A,AA,C,G,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 553 kcal, 17,1 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,2 g KH, 6,6 BE</p>
<p>Dienstag 19.09.2023</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Puten-Kürbis-Curry ^{A,AA,G} Butterreis ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 421 kcal, 7,2 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 45,4 g KH, 3,8 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 20.09.2023</p> 	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kassler ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Obstsalat 603 kcal, 23 g Eiweiß, 30,2 g Fett, 55,4 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Apfelfannkuchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² Obstsalat 596 kcal, 15,1 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE</p>
<p>Donnerstag 21.09.2023</p> 	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Paprikasoße Risoleekartoffel Heidelbeere-Quark ^G 478 kcal, 33,3 g Eiweiß, 9,9 g Fett, 61,2 g KH, 5,1 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 22.09.2023</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, 71,2 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 23.09.2023</p> 	<p>Linseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 718 kcal, 29,7 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 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 24.09.2023</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Kalbsrahmbraten ^{A,AA,G,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Sommergemüse Amarenaeisbecher ^{12,G} 557 kcal, 15,6 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 67,9 g KH, 5,7 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} 792 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

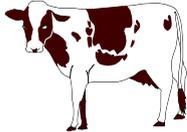
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



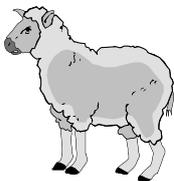
Schweinefleisch



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