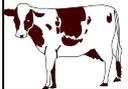




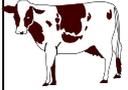
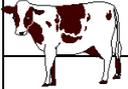
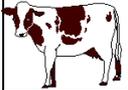
	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 23.10.2023</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Königsberger Klopse ^{A,AA,C,G,100} Butterreis ^G gemischter Salat Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 524 kcal, 13,1 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 59,5 g KH, 5 BE</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger ^{A,AA} Salzkartoffel Letschogemüse Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 581 kcal, 18,9 g Eiweiß, 17 g Fett, 85,1 g KH, 7,1 BE</p>
<p>Dienstag 24.10.2023</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Bohnen ^G Obstsalat 570 kcal, 36,6 g Eiweiß, 18,6 g Fett, 58,9 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Obstsalat 444 kcal, 9,4 g Eiweiß, 16,6 g Fett, 62,9 g KH, 5,2 BE</p>
<p>Mittwoch 25.10.2023</p> 	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kräuter-Rührei mit Schinken ^{100,C} Bratkartoffeln Kopfsalat Heidelbeere-Quark ^G 664 kcal, 32 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 48,1 g KH, 4 BE</p>	<p>Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Heidelbeere-Quark ^G 676 kcal, 22 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 108,5 g KH, 9,1 BE</p>
<p>Donnerstag 26.10.2023</p> 	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Radeberger Biergulasch ^{A,AC,G,L} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Pariser Karotten ^G Mousse au Chocolate ^G 578 kcal, 13,1 g Eiweiß, 29 g Fett, 59,9 g KH, 5 BE</p>	<p>Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Mousse au Chocolate ^G 317 kcal, 8,8 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 26,6 g KH, 2,2 BE</p>
<p>Freitag 27.10.2023</p> 	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{1,2,3,12,A,AA,G,L} pochiertes Seehechtfilet D,O Krabben-Dillrahmsauce ^{1,A,AA,B,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 423 kcal, 29,4 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 49,2 g KH, 4,1 BE</p>	<p>Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{1,2,3,12,A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 508 kcal, 14,6 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Samstag 28.10.2023</p> 	<p>Linseneintopf ^{1,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 29.10.2023</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} geschmorte Kaninchenkeule ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 457 kcal, 15,4 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 56 g KH, 4,7 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} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 714 kcal, 20,2 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 86,7 g KH, 7,2 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!



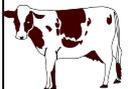
	Menue 1	Menue 2
Montag 30.10.2023 	Gurkencremesuppe ^G Hähnchenkeule Rosmarinkartoffel Zucchini-Tomatengemüse Creme Caramel ^{C,G} 687 kcal, 40,1 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 55,6 g KH, 4,6 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 560 kcal, 16,5 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 85,9 g KH, 7,2 BE
Dienstag 31.10.2023 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 773 kcal, 25,8 g Eiweiß, 41,4 g Fett, 71,3 g KH, 5,9 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 01.11.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Himmel und Erde, Blut-Leberwurst ^{1,2,M,100} Kartoffelpuree ^G Sauerkraut Brombeer - Birnengrütze ^O 676 kcal, 22 g Eiweiß, 38,8 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 657 kcal, 34,1 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE
Donnerstag 02.11.2023 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 622 kcal, 32,4 g Eiweiß, 24 g Fett, 66,4 g KH, 5,5 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spaghetti ^{A,AA,G} pikante Tomatensoße (alla Puttanesca) ^{15,A,AA,D} mit schwarzen Oliven, Chilischoten und Kapern gemischter Salat Vanillequark ^G 644 kcal, 19,5 g Eiweiß, 30,6 g Fett, 70,4 g KH, 5,9 BE
Freitag 03.11.2023 	Rahmsuppe von Weißerübchen ^{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 Weißerübchen ^{A,AA} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Kräuterquark ^G gemischter Salat Baguette ^{A,AA} Obst der Saison 749 kcal, 29,1 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 91,8 g KH, 7,6 BE
Samstag 04.11.2023 	Gaisburgermarsch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 431 kcal, 12,7 g Eiweiß, 5,2 g Fett, 81,8 g KH, 6,8 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 05.11.2023 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 590 kcal, 11 g Eiweiß, 25,6 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 459 kcal, 13,6 g Eiweiß, 17,6 g Fett, 58,4 g KH, 4,9 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 06.11.2023 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Hackfleischbällchen in Tomatensoße ^{A,AA,C,G,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 687 kcal, 21,8 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 80,7 g KH, 6,7 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Dienstag 07.11.2023 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 755 kcal, 26,9 g Eiweiß, 38,2 g Fett, 72,8 g KH, 6,1 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} 616 kcal, 15,6 g Eiweiß, 30,5 g Fett, 66,9 g KH, 5,6 BE
Mittwoch 08.11.2023 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 459 kcal, 7,8 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 50,7 g KH, 4,2 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Reis ^G Schattenmorelle Kompott 321 kcal, 10,1 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 39,6 g KH, 3,3 BE
Donnerstag 09.11.2023 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Kohlroulade ^{A,AA,C,G,M} Kartoffeln Mango -Joghurt ^{12,G} 545 kcal, 13,4 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 48,6 g KH, 4,1 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 10.11.2023 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat G Obst der Saison 604 kcal, 24,8 g Eiweiß, 30 g Fett, 54,4 g KH, 4,5 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 592 kcal, 34,1 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 68,2 g KH, 5,8 BE
Samstag 11.11.2023 	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
Sonntag 12.11.2023 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Entenkeule braune Geflügelsoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Maronencreme ^G 1125 kcal, 42,9 g Eiweiß, 80,4 g Fett, 61,2 g KH, 5,1 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüseragout Schupfnudel ^{A,AA,C} Endiviensalat Maronencreme ^G 751 kcal, 21,1 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 95,8 g KH, 8 BE

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

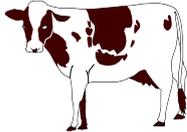
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



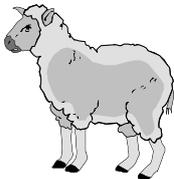
Schweinefleisch



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