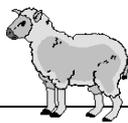


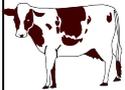
	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 13.11.2023</p> 	<p>Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Kirschkompott ¹² 686 kcal, 28 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 75 g KH, 6,2 BE</p>	<p>Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Kirschkompott ¹² 663 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 99,7 g KH, 8,3 BE</p> 
<p>Dienstag 14.11.2023</p> 	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmartspuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmark 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH, 8,6 BE</p>	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmark 604 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Mittwoch 15.11.2023</p> 	<p>Bluemkohl-Cremesuppe ^{A,AA,G} Lammragout Bunte Nudeln ^{A,AA} Zucchini-Tomatengemüse Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 687 kcal, 34 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 64,4 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Bluemkohl-Cremesuppe ^{A,AA,G} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 700 kcal, 17,1 g Eiweiß, 40 g Fett, 64,7 g KH, 5,4 BE</p>
<p>Donnerstag 16.11.2023</p> 	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Birnen, Bohnen und Speck ^{1,2,G,L,100} Petersilienkartoffel G Mandarinenkompott 679 kcal, 16,8 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 58,6 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mandarinenkompott 516 kcal, 17,5 g Eiweiß, 21,5 g Fett, 60,4 g KH, 5 BE</p>
<p>Freitag 17.11.2023</p> 	<p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) ^{A,AE,C,D} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 608 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 597 kcal, 23,4 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 59,4 g KH, 5 BE</p>
<p>Samstag 18.11.2023</p> 	<p>Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,9 g KH, 6,4 BE</p>
<p>Sonntag 19.11.2023</p> 	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 816 kcal, 29 g Eiweiß, 41,8 g Fett, 78,2 g KH, 6,5 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 636 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,7 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!



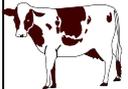
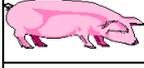
	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 20.11.2023</p> 	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse¹⁰⁰ Zwiebelsoße^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel^{2,G} Schokoladenpudding^G 785 kcal, 24,2 g Eiweiß, 42,2 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding^G 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 21.11.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße^{A,AA,E,G} Duftreis^G WOK Gemüse^{1,3,A,AA,F,N} Pflaumenkompott² 684 kcal, 33,7 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 72 g KH, 6 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Pflaumenkompott² 479 kcal, 11,6 g Eiweiß, 11,3 g Fett, 78,2 g KH, 6,5 BE</p>
<p>Mittwoch 22.11.2023</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G Rindersaftgulasch^{A,AA} Bandnudel^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark^G 504 kcal, 16,5 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 72 g KH, 6 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Falafel-Bagel^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 620 kcal, 16,7 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE</p>
<p>Donnerstag 23.11.2023</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Wildschweinbratwurst¹⁶ Röstzwiebeln^{A,AA} Kartoffelpüree^{13,G,O} Apfelsauerkraut^{2,3} Ananaskompott 572 kcal, 24,8 g Eiweiß, 26,5 g Fett, 53,3 g KH, 4,4 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Grießschnitte^{A,AA,C,G} Fruchtsoße^O Ananaskompott 458 kcal, 12,9 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 69,7 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Freitag 24.11.2023</p> 	<p>Paprikasuppe gebratenes Rotbarschfilet^D Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 432 kcal, 28,4 g Eiweiß, 19 g Fett, 33,5 g KH, 2,8 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 25.11.2023</p> 	<p>Erseneintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ 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 26.11.2023</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Putenrollbraten^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree^{13,G,O} Kaisergemüse^G Amarenaeisbecher^{12,G} 589 kcal, 23,8 g Eiweiß, 29,2 g Fett, 55,5 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Vollkorn Pilz Bratling^{1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Tomaten-Spaghetti^{A,AA,G} Gurkensalat^G Amarenaeisbecher^{12,G} 781 kcal, 17,6 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 93,3 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!

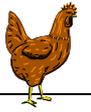


	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 27.11.2023</p> 	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Penne ^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata) ^{1,A,AA,C,G,100} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 708 kcal, 23,7 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 85,8 g KH, 7,2 BE</p>	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 578 kcal, 12 g Eiweiß, 35,9 g Fett, 49,1 g KH, 4,1 BE</p>
<p>Dienstag 28.11.2023</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^{1,2,L} Meerrettichsoße ^{4,13,A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 712 kcal, 24,7 g Eiweiß, 41,4 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 650 kcal, 16,5 g Eiweiß, 25 g Fett, 86,1 g KH, 7,2 BE</p>
<p>Mittwoch 29.11.2023</p> 	<p>Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli ^G Mandarinenkompott 731 kcal, 29,6 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE</p>	<p>Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 67,4 g KH, 5,6 BE</p>
<p>Donnerstag 30.11.2023</p> 	<p>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</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 01.12.2023</p> 	<p>Champignon Cremesuppe ^{A,AA,G} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 307 kcal, 10,5 g Eiweiß, 9,2 g Fett, 43,5 g KH, 3,6 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe ^{A,AA,G} Gemüse-Gnocchis ^{C,G} Basilikum-Soße ^{A,AA,G} gemischter Salat Obst der Saison 503 kcal, 7,8 g Eiweiß, 22,6 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE</p>
<p>Samstag 02.12.2023</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 451 kcal, 16,7 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE</p>	<p>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</p>
<p>1. Advent Sonntag 03.12.2023</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Schneemann Eis ^{12,F,G} 503 kcal, 9 g Eiweiß, 16 g Fett, 76,2 g KH, 6,4 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Schneemann Eis ^{12,F,G} 651 kcal, 25,4 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 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
Montag 04.12.2023 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Rotkohlroulade ^{A,AA} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 641 kcal, 21,1 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 527 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Dienstag 05.12.2023 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Butterreis ^G gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 611 kcal, 33,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 60,5 g KH, 5 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 06.12.2023 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Bratwurstschnecke ^{G,L,M,100} Bratkartoffeln Spitzkohl ^G Birnenkompott 724 kcal, 20,5 g Eiweiß, 45,4 g Fett, 52,6 g KH, 4,4 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Apfelstrudel ^{A,AA} Vanillesoße ^{12,G} Birnenkompott 616 kcal, 10,8 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Donnerstag 07.12.2023 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kartoffel-Schinkenauflauf ^{16,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G 401 kcal, 15,6 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 53,3 g KH, 4,4 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüwestreifen in Kräutersoße ^{A,AA,G,L} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 423 kcal, 10,6 g Eiweiß, 18,6 g Fett, 49 g KH, 4,1 BE
Freitag 08.12.2023 	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} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 435 kcal, 11,2 g Eiweiß, 28,2 g Fett, 29,9 g KH, 2,5 BE
Samstag 09.12.2023 	Gemüseeintopf 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	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
2. Advent Sonntag 10.12.2023 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 678 kcal, 30,2 g Eiweiß, 29,5 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 556 kcal, 14,3 g Eiweiß, 27 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE

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

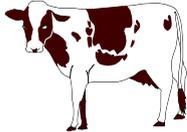
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



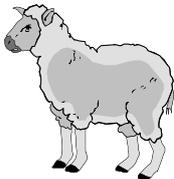
Schweinefleisch



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