

	Menu 1	Menu 2
 <b>Montag</b> 29.07.2024	Spinatcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Gyros <sup>F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Reismudel <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>12,G</sup> 877 kcal, 40,9 g Eiweiß, 50,6 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE	 Spinatcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rucula-Süßkartoffel Schnitte <sup>A,AA,AC</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>12,G</sup> 777 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 81 g KH, 6,8 BE
 <b>Dienstag</b> 30.07.2024	Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Salzkartoffel Schokoladenpudding <sup>G</sup> 643 kcal, 29 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 53 g KH, 4,4 BE	Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,AA,C</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 464 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE
 <b>Mittwoch</b> 31.07.2024	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> gebratene Hähnchenbrust Grillgemüse mit Kartoffeln Ananaskompott 466 kcal, 25,4 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 36,3 g KH, 3 BE	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> gemischter Salat Ananaskompott 591 kcal, 23,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 71,8 g KH, 6 BE
 <b>Donnerstag</b> 01.08.2024	Französische Zwiebelsuppe <sup>G</sup> Schweineschnitzel <sup>A,AA,100</sup> Pilzrahmsauce <sup>A,AA,G,O</sup> Rösti-Ecke Endiviensalat Vanille Sahne Pudding <sup>G</sup> 862 kcal, 31,5 g Eiweiß, 43,9 g Fett, 80,3 g KH, 6,7 BE	Französische Zwiebelsuppe <sup>G</sup> Vegetarische Bratwurst <sup>A,AA,C</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,AA,G</sup> Vanille Sahne Pudding <sup>G</sup> 670 kcal, 25,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 54,7 g KH, 4,6 BE
 <b>Freitag</b> 02.08.2024	Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel <sup>L</sup> Seelachsfilet in Knusperpanade <sup>A,AA,D</sup> Zitronenbuttersoße <sup>A,AA,G</sup> Salzkartoffel Gurkensalat <sup>G</sup> Obst der Saison 507 kcal, 21 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 50,3 g KH, 4,2 BE	Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel <sup>L</sup> Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung <sup>A,AA,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison 450 kcal, 13,2 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 28,9 g KH, 2,4 BE
 <b>Samstag</b> 03.08.2024	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 434 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE	Vegetarischer Kartoffeleintopf L Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE
 <b>Sonntag</b> 04.08.2024	Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweineroulade "Jäger Art" <sup>3,A,AA,M,O</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Bohnen G Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 565 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüseplatte <sup>G</sup> Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 713 kcal, 15,4 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 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 05.08.2024</p> 	<p>Maiscremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Schinkennudel<sup>1,3,16,A,AA,C,G,100</sup> Tomatensoße<sup>A,AA</sup> gemischter Salat Cappucinopudding<sup>G</sup> 628 kcal, 24,4 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 70,9 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Maiscremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Dampfnudel<sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße<sup>12,G</sup> Cappucinopudding<sup>G</sup> 675 kcal, 15 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 87,5 g KH, 7,3 BE</p>
<p>Dienstag 06.08.2024</p> 	<p>Backerbsensuppe<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 Aprikosenkompott 597 kcal, 20,1 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 59,3 g KH, 4,9 BE</p>	<p>Backerbsensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> gratinierter Gnocchi mit Spargel und Tomaten<sup>A,AA,C,G</sup> Tomatensalat Aprikosenkompott 625 kcal, 12,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 92,4 g KH, 7,7 BE</p>
<p>Mittwoch 07.08.2024</p> 	<p>Sauerrahmsuppe<sup>C,G,L</sup> Rindfleischstreifen in Paprikasahne<sup>A,AA,M,O</sup> Gemüse-Risotto<sup>G,L</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing<sup>G</sup> Kirsch-Grütze<sup>O</sup> Vanillesoße<sup>G</sup> 503 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,7 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Sauerrahmsuppe<sup>C,G,L</sup> Kartoffelgulasch<sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing<sup>G</sup> Kirsch-Grütze<sup>O</sup> Vanillesoße<sup>G</sup> 483 kcal, 9,7 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE</p>
<p>Donnerstag 08.08.2024</p> 	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Currywurst<sup>1,6,12,16,A,AA,F,L,M,O,100</sup> Kartoffelecken Waldbeerjoghurt<sup>G</sup> 472 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Omelette<sup>C,G</sup> Kräuterschaum<sup>A,AA,G</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> gemischter Salat Waldbeerjoghurt<sup>G</sup> 607 kcal, 24,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Freitag 09.08.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup> Seelachsfilet "Müllerin"<sup>A,AA,D,G</sup> Salzkartoffel Rahmspinat<sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 373 kcal, 23,4 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 42,6 g KH, 3,5 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage<sup>L</sup> Baked Potatos Sauerrahm<sup>G</sup> gemischter Salat Obst der Saison 411 kcal, 9,4 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 44,6 g KH, 3,7 BE</p>
<p>Samstag 10.08.2024</p> 	<p>Gemüseintopf mit Fleischklößchen<sup>A,AA,C,L,100</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch<sup>G</sup> 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Kartoffeleintopf<sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch<sup>G</sup> 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 11.08.2024</p> 	<p>Markklößchen Suppe<sup>A,AA,C,L</sup> Sauerbraten<sup>A,AA,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Erdbeere Eisbecher<sup>12,G</sup> 411 kcal, 5,7 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe<sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Eierpfannkuchen mit Gemüsefüllung<sup>A,AA,C,G</sup> Gemüsesoße<sup>A,AA,G,L</sup> Kopfsalat Erdbeere Eisbecher<sup>12,G</sup> 494 kcal, 15,2 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 47,9 g KH, 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!








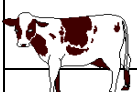

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<p>Montag 12.08.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> gefüllte Paprika<sup>16,A,AA,C,100</sup> Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten<sup>12,G</sup> 445 kcal, 19,4 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 43,9 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> Kaiserschmarren<sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße<sup>12,G</sup> Quarkspeise mit Früchten<sup>12,G</sup> 528 kcal, 23,7 g Eiweiß, 25 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 13.08.2024</p> 	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Rippchen<sup>1,2,G,L</sup> Bratensoße<sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> Sauerkraut Pflaumenkompott 2 348 kcal, 6,7 g Eiweiß, 13 g Fett, 46,6 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Gemüse Gouda Stäbchen<sup>A,AA,C,G,L</sup> Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott 2 485 kcal, 16,1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 100 g KH, 8,3 BE</p>
<p>Mittwoch 14.08.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße<sup>A,AA,G,O</sup> Bandnudel<sup>A,AA,C,G</sup> glasierte Karotten<sup>G</sup> Fruchtquark Heidelbeer-Holunder<sup>G</sup> 574 kcal, 15,5 g Eiweiß, 25,7 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Auberginenaufauf<sup>1,A,AA,C,G</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> gemischter Salat Fruchtquark Heidelbeer-Holunder<sup>G</sup> 721 kcal, 30 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 47,1 g KH, 3,9 BE</p>
<p>Donnerstag 15.08.2024</p> 	<p>Grünkernklößchensuppe<sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Hackfleischröllchen<sup>A,AA,C,G,M</sup> Ajvar Djuvecreis<sup>G</sup> Fruchtjoghurt Pfirsich<sup>G</sup> 876 kcal, 30 g Eiweiß, 37,4 g Fett, 100,6 g KH, 8,4 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe<sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Allgäuer Rösti-Kartoffel<sup>G</sup> Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich<sup>G</sup> 567 kcal, 12,3 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>
<p>Freitag 16.08.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> gebackenes Seelachsfilet<sup>A,AA,D</sup> Remouladensoße<sup>2,4,12,C,G,M</sup> Kartoffelsalat<sup>1,3,4,12,L,M</sup> Obst der Saison 543 kcal, 20,5 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> Champignon-Pfanne<sup>G</sup> Knoblauch-Dip<sup>G</sup> Baguette<sup>A,AA</sup> Obst der Saison 503 kcal, 20,7 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 63 g KH, 5,2 BE</p>
<p>Samstag 17.08.2024</p> 	<p>Linseneintopf<sup>1,L,100</sup> Wiener Würstchen<sup>100</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel<sup>12,G</sup> 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf<sup>L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel<sup>12,G</sup> 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Sonntag 18.08.2024</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen<sup>A,AA,C,100</sup> gegrillte Schweinehaxe<sup>2,F,100</sup> Böhmische Knödel<sup>A,AA,G,L,O</sup> Krautsalat Schokoeisbecher<sup>12,G</sup> 574 kcal, 34,3 g Eiweiß, 21 g Fett, 59,9 g KH, 5 BE</p>	<p>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> Schokoeisbecher<sup>12,G</sup> 797 kcal, 22 g Eiweiß, 32,1 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!



	Menu 1	Menu 2
<b>Montag</b> 19.08.2024 	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Hähnchenkeule Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Paprikagemüse Fruchtcocktail <sup>12</sup> 604 kcal, 39,1 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 57,7 g KH, 4,8 BE	Flädlesuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Zwetschgen Knödel <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Fruchtcocktail <sup>12</sup> 541 kcal, 15,7 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 88,4 g KH, 7,4 BE
<b>Dienstag</b> 20.08.2024 	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt <sup>A,AA,C,G</sup> Rosmarinsoße <sup>A,AA</sup> Reismudel <sup>A,AA</sup> Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 672 kcal, 28,1 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE	Gurkencremesuppe <sup>G</sup> Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> mit getrockneten Tomaten und Pesto <sup>1,C,G,H,HD</sup> gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 780 kcal, 15,1 g Eiweiß, 49,1 g Fett, 67,6 g KH, 5,6 BE
<b>Mittwoch</b> 21.08.2024 	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweineschnitzel <sup>A,AA,100</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup> 738 kcal, 37 g Eiweiß, 29,9 g Fett, 74,6 g KH, 6,2 BE	Buchstabensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Grillkäse <sup>G</sup> Bärlauch Dip <sup>G</sup> Rosmarinkartoffel Erdbeerjoghurt <sup>12,G</sup> 669 kcal, 31,1 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 58,1 g KH, 4,8 BE
<b>Donnerstag</b> 22.08.2024 	Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hackfleischsoße mit Champignons <sup>A,AA,L,100</sup> Spiralenudeln <sup>A,AA,C,G</sup> gemischter Salat Rhabarber-Kompott 641 kcal, 24,3 g Eiweiß, 31,3 g Fett, 62,1 g KH, 5,2 BE	Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Gefüllte Tomaten aus dem Ofen gemischter Salat Rhabarber-Kompott 512 kcal, 8,7 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE
<b>Freitag</b> 23.08.2024 	Festtagssuppe <sup>A,AA,C,G,L,100</sup> Heringsstipp <sup>1,6,C,D,G,M</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Obst der Saison 672 kcal, 13,7 g Eiweiß, 48,9 g Fett, 41,4 g KH, 3,4 BE	Festtagssuppe <sup>A,AA,C,G,L,100</sup> Gnocchi <sup>C</sup> mit Gorgonzola und Blattspinat <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 575 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 78,1 g KH, 6,5 BE
<b>Samstag</b> 24.08.2024 	Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 331 kcal, 8,5 g Eiweiß, 4,5 g Fett, 62,8 g KH, 5,2 BE	Gemüse Eintopf mit Nudeln <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Vanillepudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 449 kcal, 14,5 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE
<b>Sonntag</b> 25.08.2024 	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> Schweinebraten mit Backpflaume <sup>1,A,AA,L,O</sup> Kartoffelkroketten <sup>G</sup> Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup> 894 kcal, 36,3 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 98,2 g KH, 8,2 BE	Eierflöckchensuppe <sup>C,L</sup> vegetarische Hirtenpfanne <sup>15,A,AA,G</sup> Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher <sup>4,6,10,12,G</sup> 494 kcal, 16,2 g Eiweiß, 18 g Fett, 69,8 g KH, 5,8 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!

	Menu 1	Menu 2
 <b>Montag</b> 26.08.2024	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Linguine al limone Bandnudel in Zitronensoße mit Parmesan <sup>1,A,AA,C,G,L</sup> gemischter Salat Obstsalat 1017 kcal, 27,8 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 127,8 g KH, 10,6 BE	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Gemüseauflauf Gärtnerin <sup>A,AA,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Obstsalat 525 kcal, 14,8 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
 <b>Dienstag</b> 27.08.2024	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" <sup>A,AA</sup> Bunter-Kartoffelsalat <sup>1,3,4,12,L</sup> Bayrisch Creme <sup>12,F,G</sup> Fruchtmark 438 kcal, 7,7 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 49,7 g KH, 4,1 BE	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Spinatlasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Bayrisch Creme <sup>12,F,G</sup> Fruchtmark 782 kcal, 19,5 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 99,2 g KH, 8,3 BE
 <b>Mittwoch</b> 28.08.2024	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce <sup>A,AA,G,O,100</sup> Butterreis <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Schattenmorelle Kompott 543 kcal, 25,5 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Griesbrei <sup>A,AA,G</sup> Rote Grütze <sup>O</sup> Schattenmorelle Kompott 428 kcal, 9,2 g Eiweiß, 11,8 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
 <b>Donnerstag</b> 29.08.2024	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikadelle <sup>A,AA,C,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,AA,G</sup> Rote Betesalat <sup>2,4</sup> Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 717 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Grillgemüse Saure Sahne <sup>G</sup> Cheddar Käse <sup>12,G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA,G,N</sup> Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 629 kcal, 23,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE
 <b>Freitag</b> 30.08.2024	Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Schlemmerfilet Bordelaise <sup>A,AA,D</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 484 kcal, 23,5 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 48,3 g KH, 4 BE	Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Tofuragout <sup>A,AA,F,G,L</sup> Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison 571 kcal, 22,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,1 g KH, 3,8 BE
 <b>Samstag</b> 31.08.2024	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel <sup>1,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup> 431 kcal, 17,2 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup> 375 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE
 <b>Sonntag</b> 01.09.2024	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>1,A,AA,G,M,O</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> grüne Bohnen <sup>G</sup> Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 624 kcal, 25,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 60,1 g KH, 5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Vegetarisch gebratene Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Kräuterschaum <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 694 kcal, 19,9 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 77,1 g KH, 6,4 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!

# 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

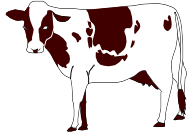
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Freiwillige Kennzeichnung

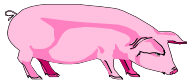
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



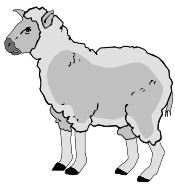
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild