

	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 12.10.2020</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Hackfleischbällchen ^{A,AA,C,100} Tomaten-Ragout ^{A,AA} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Pfirsichkompott ² 611 kcal, 15,48 g Eiweiß, 28,75 g Fett, 69,36 g KH</p>	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Quarkkeulchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 535 kcal, 11,02 g Eiweiß, 19,01 g Fett, 76,69 g KH</p> 
<p>Dienstag 13.10.2020</p> 	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Speckpfannkuchen ^{A,AA,C,G,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Feldsalat Panna Cotta ^G Fruchtmark 692 kcal, 24,82 g Eiweiß, 35 g Fett, 67,23 g KH</p>	<p>Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} Kichererbsen Bällchen ^{A,AA,L} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmark 688 kcal, 19,07 g Eiweiß, 25,47 g Fett, 91,28 g KH</p>
<p>Mittwoch 14.10.2020</p> 	<p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Schwenksteak ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Rahmschwarzwurzel ^{A,AA,G} Mirabellenkompott ² 780 kcal, 27,2 g Eiweiß, 41,33 g Fett, 70,49 g KH</p>	<p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 464 kcal, 11,2 g Eiweiß, 23,81 g Fett, 47,96 g KH</p>
<p>Donnerstag 15.10.2020</p> 	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Hühnerleber "Berliner Art" ^{A,AA,O} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Kopfsalat Banana-Split Creme ^{F,G} 554 kcal, 21,97 g Eiweiß, 28,9 g Fett, 47,91 g KH</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Banana-Split Creme ^{F,G} 476 kcal, 11,45 g Eiweiß, 29,65 g Fett, 39,48 g KH</p>
<p>Freitag 16.10.2020</p> 	<p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Rotbarschfilet ^{D,L,O} Weißweinsauce ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 662 kcal, 35,2 g Eiweiß, 23,18 g Fett, 73,51 g KH</p>	<p>Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarisch gebratene Maultaschen ^{A,AA,C,L} Kopfsalat Obst der Saison 651 kcal, 17,2 g Eiweiß, 23,9 g Fett, 90,32 g KH</p>
<p>Samstag 17.10.2020</p> 	<p>Gemüseintopf mit Nudel und Rindfleisch ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 450 kcal, 18,32 g Eiweiß, 3,88 g Fett, 82,71 g KH</p>	<p>Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,81 g Eiweiß, 2,94 g Fett, 76,82 g KH</p>
<p>Sonntag 18.10.2020</p> 	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillte Schweinehaxe ^F Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Bayrisch Kraut ^G Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 814 kcal, 34,92 g Eiweiß, 32,25 g Fett, 93,16 g KH</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G} Tomatensalat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 642 kcal, 18,91 g Eiweiß, 30,03 g Fett, 72,3 g KH</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 19.10.2020	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebratene Hähnchenbrust Erdnusssoße ^{A,AA,E,G} Duftreis ^G WOK Gemüse ^{A,AA,F,N} Schokoladenpudding ^G 813 kcal, 35,72 g Eiweiß, 39,87 g Fett, 74,24 g KH	 Kräutersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 582 kcal, 11,02 g Eiweiß, 37,88 g Fett, 49,73 g KH
 Dienstag 20.10.2020	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Cevapcici - Kartoffelpfanne aus dem Ofen ^{A,AA,C,G,M,100} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{G,O} Götterspeise Waldmeister ¹² Vanillesoße ^G 600 kcal, 22,74 g Eiweiß, 23,18 g Fett, 73,17 g KH	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel-Krautauflauf ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} Götterspeise Waldmeister ¹² Vanillesoße ^G 518 kcal, 13,39 g Eiweiß, 10,37 g Fett, 92,84 g KH
 Mittwoch 21.10.2020	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Fleischwurst ^{1,2,16,100} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rote Betesalat ^{2,4} Heidelbeere-Quark ^G 666 kcal, 23,11 g Eiweiß, 39,65 g Fett, 51,45 g KH	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Hirse Käse Schnitte ^{A,AA,C,G,L} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 696 kcal, 20,71 g Eiweiß, 39,99 g Fett, 60,01 g KH
 Donnerstag 22.10.2020	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ^{1,2,100} Majoransoße ^{A,AA} Salzkartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 618 kcal, 37,25 g Eiweiß, 15,91 g Fett, 75,13 g KH	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Quarkauflauf mit Früchten ^{12,A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Apfel Kompott ² 619 kcal, 27,63 g Eiweiß, 18,22 g Fett, 82,76 g KH
 Freitag 23.10.2020	Paprikasuppe gebackenes Schollenfilet ^{A,AA,D} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 637 kcal, 23,98 g Eiweiß, 17,99 g Fett, 90,26 g KH	Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 666 kcal, 16,88 g Eiweiß, 19,21 g Fett, 103,88 g KH
Samstag 24.10.2020	Erbseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 777 kcal, 30,7 g Eiweiß, 30,26 g Fett, 91,64 g KH	Staudensellerieintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 359 kcal, 9,71 g Eiweiß, 3,28 g Fett, 70,73 g KH
 Sonntag 25.10.2020	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Wildgulasch ^{A,AA,O} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rosenkohl ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 460 kcal, 15,79 g Eiweiß, 16,12 g Fett, 56,57 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher ^{12,G} 553 kcal, 24,01 g Eiweiß, 28,77 g Fett, 47,42 g KH

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 26.10.2020 	Gurkencremesuppe ^G gepöckelte Ochsenbrust ^{1,2,L} Meerrettichsoße ^{4,13,A,AA,G,L,O} Bouillonkartoffeln ^L Rote Grütze ^{O,G} 459 kcal, 18,97 g Eiweiß, 23,2 g Fett, 39,63 g KH	Gurkencremesuppe ^G Gemüse Couscous ^{A,AA} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Pfefferschotenpaste Rote Grütze ^{O,G} 1304 kcal, 40,34 g Eiweiß, 52,39 g Fett, 121,21 g KH
Dienstag 27.10.2020 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Puten-Gyros Tzatziki ^G Djuvecreis ^G Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G} 947 kcal, 55,24 g Eiweiß, 38,33 g Fett, 92,89 g KH	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Paprikasoße ^{A,AA} gemischter Salat Birnen-Quitte-Mascarpone Creme ^{1,G} 698 kcal, 13,2 g Eiweiß, 32,32 g Fett, 84,2 g KH
Mittwoch 28.10.2020 	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Endiviensalat Mandarinenkompott 649 kcal, 29,86 g Eiweiß, 25,52 g Fett, 72,13 g KH	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Mandarinenkompott 634 kcal, 23,77 g Eiweiß, 20,93 g Fett, 85,76 g KH
Donnerstag 29.10.2020 	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Szegendiner Gulasch, Rind Kartoffelpüree ^{G,O} Sahne Pudding Schokolade ^G 492 kcal, 10,63 g Eiweiß, 24,09 g Fett, 54,66 g KH	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Sahne Pudding Schokolade ^G 1073 kcal, 36,72 g Eiweiß, 43,06 g Fett, 124,51 g KH
Freitag 30.10.2020 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,AA,D} Zitronenbuttersoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 757 kcal, 24,28 g Eiweiß, 31,33 g Fett, 90,81 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 681 kcal, 15,97 g Eiweiß, 38,39 g Fett, 67,07 g KH
Samstag 31.10.2020 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G,H,HG} 451 kcal, 16,76 g Eiweiß, 7,98 g Fett, 73,31 g KH	Gemüse Eintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G,H,HG} 426 kcal, 15,54 g Eiweiß, 3,27 g Fett, 81,97 g KH
Sonntag 01.11.2020 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen ^{12,G} 550 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,24 g Fett, 83,37 g KH	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Eistörtchen ^{12,G} 717 kcal, 14,4 g Eiweiß, 41,49 g Fett, 67,65 g KH

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 02.11.2020 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Rahmwirsing ^G Aprikosenkompott 747 kcal, 26,31 g Eiweiß, 39,7 g Fett, 65,69 g KH	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^{G,O} Aprikosenkompott 526 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 66,88 g KH
Dienstag 03.11.2020 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Schweinskopfsülze ^{1,2,16,L,M} Zwiebelsoße (kalt: Essig, Öl) Bratkartoffeln Banana-Split Creme ^{F,G} 623 kcal, 18,97 g Eiweiß, 37,16 g Fett, 52,33 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Banana-Split Creme ^{F,G} 403 kcal, 8,68 g Eiweiß, 19,98 g Fett, 46,32 g KH
Mittwoch 04.11.2020 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Paprikagulasch ^{A,AA,G} Gemüsereis Kopfsalat Götterspeise Kirsch ¹² Vanillesoße ^G 527 kcal, 12,29 g Eiweiß, 17,34 g Fett, 77,92 g KH	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Schupfnudel in Mandelbutter ^{A,AA,C,G,H,HA} Rote Grütze ^O Götterspeise Kirsch ¹² Vanillesoße ^G 700 kcal, 15,53 g Eiweiß, 23,08 g Fett, 103,77 g KH
Donnerstag 05.11.2020 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{P,G} Tomaten-Spaghetti ^{A,AA,G} Endiviensalat Waldbeerjoghurt ^G 608 kcal, 11,66 g Eiweiß, 35,23 g Fett, 59,49 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{G,O} Buntes Pfannengemüse Waldbeerjoghurt ^G 701 kcal, 25,22 g Eiweiß, 35,89 g Fett, 64,75 g KH
Freitag 06.11.2020 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 615 kcal, 25,96 g Eiweiß, 17,46 g Fett, 84,27 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener-Camembert ^{12,A,AA,G} Preiselbeeren Baguette ^{A,AA} gemischter Salat Obst der Saison 1058 kcal, 34,35 g Eiweiß, 44,24 g Fett, 125,91 g KH
Samstag 07.11.2020 	Gemüseeintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14,04 g Fett, 78,73 g KH	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,49 g Eiweiß, 11,46 g Fett, 75,23 g KH
Sonntag 08.11.2020 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweineroulade "Jäger Art" ^{A,AA,M,O} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 596 kcal, 11,02 g Eiweiß, 26,81 g Fett, 72,12 g KH	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 524 kcal, 13,9 g Eiweiß, 23,95 g Fett, 60,37 g KH

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

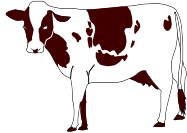
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

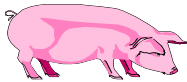
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



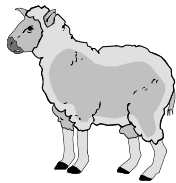
Schweinefleisch



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