

	Menu 1	Menu 2
Montag 02.05.2022 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Rhabarber-Kompott 877 kcal, 42,5 g Eiweiß, 50,5 g Fett, 57,4 g KH	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Rhabarber-Kompott 496 kcal, 12,7 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 77,6 g KH
Dienstag 03.05.2022 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Lasagne ^{A,AA,C,G,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat After Eight Creme ^{12,F,G} 670 kcal, 20 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 74,5 g KH	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat After Eight Creme ^{12,F,G} 621 kcal, 20,8 g Eiweiß, 22,3 g Fett, 80,1 g KH
Mittwoch 04.05.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O 655 kcal, 27,5 g Eiweiß, 33,8 g Fett, 57,6 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH
Donnerstag 05.05.2022 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Petersilienkartoffel ^G Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 710 kcal, 36,2 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 80,4 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 710 kcal, 28,7 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 85,5 g KH
Freitag 06.05.2022 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 679 kcal, 11,4 g Eiweiß, 42,8 g Fett, 59 g KH	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 726 kcal, 14 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 123,1 g KH
Samstag 07.05.2022 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 450 kcal, 14,2 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 82,3 g KH	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokopudding mit Sahne ^G 476 kcal, 12,3 g Eiweiß, 5,7 g Fett, 91 g KH
Muttertag Sonntag 08.05.2022 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schwenksteak ^{F,100} Soße Hollandaise ^{C,G} Salzkartoffel Stangenspargel ^G frische Erdbeeren 782 kcal, 30 g Eiweiß, 49,5 g Fett, 49,8 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spargelgemüse ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Eierpfannkuchen ^{A,AA,C,G} gemischter Salat frische Erdbeeren 665 kcal, 15 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 59,4 g KH

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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.


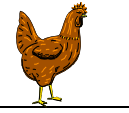
Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 09.05.2022</p> 	<p>Bärlauchsuppe^{A,AA,G} Spaghetti-Carbonara^{A,AA,C,G,O,100} gemischter Salat Obstsalat 875 kcal, 25 g Eiweiß, 45,2 g Fett, 89,7 g KH</p>	<p>Bärlauchsuppe^{A,AA,G} Germknödel mit Pflaumenfüllung^{A,AA,C,G} Vanillesoße^{12,G} Obstsalat 603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH</p> 
<p>Dienstag 10.05.2022</p> 	<p>Eiermuschelsuppe^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel^{A,AA,AC} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose^{1,12,G} 512 kcal, 26,8 g Eiweiß, 11,7 g Fett, 72,8 g KH</p>	<p>Eiermuschelsuppe^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese^{G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose^{1,12,G} 673 kcal, 17,6 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 74,6 g KH</p>
<p>Mittwoch 11.05.2022</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe^{A,AA} Hühnerleber "Berliner Art"^{A,AA,O} Pilaw Reis^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 585 kcal, 20,8 g Eiweiß, 22,4 g Fett, 70,8 g KH</p>	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote^{A,AA,L,M} Tomatensoße^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 1022 kcal, 50,3 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 95,5 g KH</p>
<p>Donnerstag 12.05.2022</p> 	<p>Backerbsensuppe^{A,AA,C,G,L} Nürnberger Rostbratwürstchen^{100,L,M} Bratensoße^{A,AA} Kartoffelpuree^G Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig^G 768 kcal, 27,1 g Eiweiß, 47,4 g Fett, 54,4 g KH</p>	<p>Backerbsensuppe^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto^{A,AA,C,G,L} Käsesoße^{A,AA,G} gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig^G 688 kcal, 21,7 g Eiweiß, 36,4 g Fett, 64,7 g KH</p>
<p>Freitag 13.05.2022</p> 	<p>Brokkolicremesuppe^{A,AA} Fischfrikadelle^{2,A,AA,D,G} Rieslingsoße^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 654 kcal, 19,4 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 91,3 g KH</p>	<p>Brokkolicremesuppe^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art"^{A,AA,C,F,L} Tzatziki^G Fladenbrot^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 993 kcal, 48,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 141,6 g KH</p>
<p>Samstag 14.05.2022</p> 	<p>Ungarische Gulaschsuppe Brötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 299 kcal, 11,1 g Eiweiß, 3 g Fett, 56,2 g KH</p>	<p>Laucheintopf Brötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 385 kcal, 14,2 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 71,3 g KH</p>
<p>Sonntag 15.05.2022</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage^L Rinderroulade Hausfrauen Art^{A,AA,G,M,O} Salzkartoffel Butterbohnen^G Nusseisbecher^{12,G,H,HB} 631 kcal, 26,1 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 63,5 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry^{A,AA,G} Tomatensalat Nusseisbecher^{12,G,H,HB} 678 kcal, 13,5 g Eiweiß, 20,2 g Fett, 105,9 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!

	Menu 1	Menu 2
Montag 16.05.2022 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,F,G} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 694 kcal, 27,6 g Eiweiß, 35,7 g Fett, 60,4 g KH	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH
Dienstag 17.05.2022 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktpuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 603 kcal, 26,5 g Eiweiß, 22 g Fett, 71,6 g KH
Mittwoch 18.05.2022 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Putengulasch ^{A,AA} Reis ^G Erbsen ^G Mirabellenkompott ² 478 kcal, 11,5 g Eiweiß, 16,4 g Fett, 66,4 g KH	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{A,AA,C,F,G} (Auberginen-Kartoffelauflauf) gemischter Salat Mirabellenkompott ² 464 kcal, 11,2 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 48 g KH
Donnerstag 19.05.2022 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} gefüllte Paprika ^{16,A,AA,C,100} Kartoffelpüree ^{G,O} Kirsch Joghurt ^G 498 kcal, 14,7 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 51,5 g KH	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 451 kcal, 12,1 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 39,8 g KH
Freitag 20.05.2022 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} gebratenes Rotbarschfilet ^D Senf-Dillsauce ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 674 kcal, 36,8 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 74 g KH	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 754 kcal, 24,4 g Eiweiß, 26,7 g Fett, 102 g KH
Samstag 21.05.2022 	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 473 kcal, 14,2 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 91,8 g KH	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH
Sonntag 22.05.2022 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA,100} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 767 kcal, 35,3 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 75,1 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,A,AC,F,G} 635 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 69 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
<p>Montag 23.05.2022</p> 	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken ^{A,AA,G,100} Salzkartoffel Endiviensalat Karamel Sahnepudding^G 595 kcal, 20,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 61,3 g KH</p>	<p>Kräutersuppe^{A,AA,G} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Karamel Sahnepudding^G 568 kcal, 10,2 g Eiweiß, 38,4 g Fett, 46,1 g KH</p> 
<p>Dienstag 24.05.2022</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} Götterspeise Waldmeister¹² 729 kcal, 35,6 g Eiweiß, 26,7 g Fett, 82,8 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Götterspeise Waldmeister¹² 525 kcal, 13,4 g Eiweiß, 11,4 g Fett, 88 g KH</p>
<p>Mittwoch 25.05.2022</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G Bratwurst^{100,L,M} Majoransoße^{A,AA} Kartoffel-Karottengemüse^{A,AA,G} Apfel Kompott² 764 kcal, 18,7 g Eiweiß, 45,8 g Fett, 64,6 g KH</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Milchreisbrei^G Aprikosenkompott Apfel Kompott² 602 kcal, 9,7 g Eiweiß, 18,4 g Fett, 94,8 g KH</p>
<p>Christi Himmelfahrt Donnerstag 26.05.2022</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Rindfleischstreifen "Stroganoff"^{A,AA,M,O} Bunte Nudeln^{A,AA} Salat der Saison Heidelbeere-Quark^G 499 kcal, 15,4 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 64 g KH</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Falafel-Bagel^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 609 kcal, 16 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 82,6 g KH</p>
<p>Freitag 27.05.2022</p> 	<p>Paprikasuppe Paella^{B,D,R} Tomatensalat Obst der Saison 738 kcal, 20,1 g Eiweiß, 37,8 g Fett, 76,8 g KH</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung^{A,AA,G} Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 667 kcal, 16,9 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 104,3 g KH</p>
<p>Samstag 28.05.2022</p> 	<p>Erseneintopf^{L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 777 kcal, 30,5 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 91,6 g KH</p>	<p>Staudensellerieintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH</p>
<p>Sonntag 29.05.2022</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Schweinensenfraten^{A,AA,L,M,O} Kartoffelpüree^G Kaisergemüse^G Schokoeisbecher^{12,G} 802 kcal, 38,7 g Eiweiß, 44,6 g Fett, 59,1 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Vollkorn Pilz Bratling^{A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Tomaten-Spaghetti^{A,AA,G} Salat der Saison Schokoeisbecher^{12,G} 823 kcal, 18,2 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 93,6 g KH</p>

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

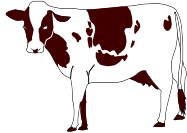
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

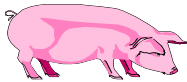
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



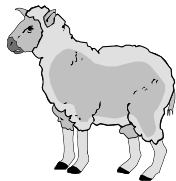
Schweinefleisch



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