

	Menue 1	Menue 2
Montag 30.05.2022 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gyros ^{F,100} Tzatziki ^G Djuvecreis ^G Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 819 kcal, 46,7 g Eiweiß, 47,1 g Fett, 97,8 g KH	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 629 kcal, 13,6 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 58,6 g KH
Dienstag 31.05.2022 	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Hähnchenbrustfilet in Käse Eihülle ^{A,AA,C,G} Spaghetti ^{A,AA,G} Tomaten-Ragout ^{A,AA} Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 604 kcal, 10,9 g Eiweiß, 32,6 g Fett, 64,7 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kicherbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 768 kcal, 127,5 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 753,7 g KH
Mittwoch 01.06.2022 	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} gepöckelte Ochsenbrust ^{1,2,L} Frankfurter Grüne Soße ^{C,G,M} Salzkartoffel Mandarinenkompott 619 kcal, 27 g Eiweiß, 32,8 g Fett, 51,6 g KH	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} Auberginen-Sugo gemischter Salat Mandarinenkompott 632 kcal, 11,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 67,9 g KH
Donnerstag 02.06.2022 	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Kartoffelpüree ^{G,O} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 695 kcal, 22,2 g Eiweiß, 41 g Fett, 55,4 g KH	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 1033 kcal, 35,8 g Eiweiß, 40,9 g Fett, 120,4 g KH
Freitag 03.06.2022 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Rührei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 729 kcal, 29,5 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 72,3 g KH	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 708 kcal, 16,3 g Eiweiß, 41,5 g Fett, 65,9 g KH
Samstag 04.06.2022 	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, 73,3 g KH	Bio-Gemüse Kartoffeleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 427 kcal, 17,3 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 78,7 g KH
Pfingstsonntag Sonntag 05.06.2022 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher ^{12,G} 546 kcal, 10,1 g Eiweiß, 15,9 g Fett, 86,5 g KH	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spätzle-Pilzpfanne ^{A,AA,C} Thymianrahmsauce ^{A,AA,G} gemischter Salat Vanilleeisbecher ^{12,G} 731 kcal, 22,1 g Eiweiß, 23,2 g Fett, 103,6 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
Pfingstmontag Montag 06.06.2022 	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Züricher Kalbsgeschnetzeltes ^G Spätzle ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Sahnepudding Grieß ^{12,A,AA,G} 674 kcal, 13,7 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 64,4 g KH	Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Sahnepudding Grieß ^{12,A,AA,G} 567 kcal, 10,8 g Eiweiß, 29,2 g Fett, 62,6 g KH
Dienstag 07.06.2022 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Maccaroniauflauf mit Champignons und Frühlingszwiebeln ^{A,AA,C,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Aprikosenkompott 797 kcal, 27,6 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 79,8 g KH	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Aprikosenkompott 364 kcal, 6,6 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 52,2 g KH
Mittwoch 08.06.2022 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Schweinskopfsülze ^{1,2,16,L,M} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Bratkartoffeln Holundergelee Vanillesoße ^G 663 kcal, 30 g Eiweiß, 33,1 g Fett, 58 g KH	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee Vanillesoße ^G 872 kcal, 24,4 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 104,3 g KH
Donnerstag 09.06.2022 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Geflügel Cordon Bleu ^{A,AA,G} braune Geflügelsoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Waldbeerjoghurt ^G 592 kcal, 31,4 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 67,5 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 614 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 54,8 g KH
Freitag 10.06.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 601 kcal, 25,9 g Eiweiß, 17,8 g Fett, 80,6 g KH	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfeln ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 3283 kcal, 173,7 g Eiweiß, 255,1 g Fett, 66,9 g KH
Samstag 11.06.2022 	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH
Sonntag 12.06.2022 	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Biersoße ^{A,AA,AC} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 766 kcal, 38 g Eiweiß, 31,3 g Fett, 73,8 g KH	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 565 kcal, 15,6 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 60 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 13.06.2022 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} gebratene Maultaschen mit Ei ^{A,AA,C,L,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ^{12,G} 624 kcal, 21 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 63,2 g KH	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Götterspeise Tropic ^{12,G} 484 kcal, 13,1 g Eiweiß, 24 g Fett, 52,4 g KH
Dienstag 14.06.2022 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsecurry mit gebratener Hähnchenbrust ^{12,A,AA,G} Duftreis ^G Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 505 kcal, 34,9 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 59,2 g KH	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} gebratene Schupfnudel ^{A,AA,C} Letschogemüse Endiviensalat Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 513 kcal, 15,3 g Eiweiß, 10,6 g Fett, 85,5 g KH
Mittwoch 15.06.2022 	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} gegrillter-Schweinebauch ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Obstsalat 441 kcal, 8,5 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 55 g KH	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² Obstsalat 770 kcal, 21,2 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 112,3 g KH
Fronleichnam Donnerstag 16.06.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweineschnitzel "Natur" ¹⁰⁰ Paprikasoße Blumenkohl ^G Risoleekartoffel Schokoladenpudding ^G 444 kcal, 12,7 g Eiweiß, 19,1 g Fett, 51,1 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Teigtasche gefüllt mit Oliven und Tomaten ^{A,AA,F} Salbeisoße ^{A,AA} gemischter Salat Schokoladenpudding ^G 486 kcal, 15 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 60,7 g KH
Freitag 17.06.2022 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Kabeljaufilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 871 kcal, 30,9 g Eiweiß, 27 g Fett, 121,1 g KH	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ^O Obst der Saison 1081 kcal, 27,4 g Eiweiß, 51,8 g Fett, 124,5 g KH
Samstag 18.06.2022 	Linseneintopf ^{L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 589 kcal, 25,6 g Eiweiß, 28 g Fett, 55,2 g KH	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 257 kcal, 7,8 g Eiweiß, 1,4 g Fett, 50,8 g KH
Sonntag 19.06.2022 	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Kalbsrahmgulasch ^{A,AA,G,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Brokkoli ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 721 kcal, 34,9 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 63,8 g KH	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Rösti ^{A,AB,C} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Amarenaeisbecher ^{12,G} 668 kcal, 14,2 g Eiweiß, 33 g Fett, 75,4 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
 Montag 20.06.2022	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche ^{C,G,O} Hähnchenschenkel in Rotwein geschmort 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 21.06.2022	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 22.06.2022	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^{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 Mediterranes Tomatenragout Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH
 Donnerstag 23.06.2022	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Dreierlei-Bohnensalat ^{2,4} Vanillequark ^G 754 kcal, 41,9 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 83,7 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 24.06.2022	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 25.06.2022	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{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
 Sonntag 26.06.2022	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Rinderroulade Hausfrauen Art ^{A,AA,G,M,O} Kartoffelpuree ^G Butterbohnen ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 615 kcal, 26,5 g Eiweiß, 29,7 g Fett, 53 g KH	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kartoffelgulasch ^G Tomatensalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 399 kcal, 8,9 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 47,4 g KH

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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

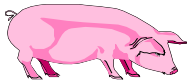
Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch

Rindfleisch



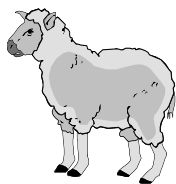
Schweinefleisch



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