




	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 27.06.2022</p> 	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Spaghetti-Carbonara <sup>A,AA,C,G,O,100</sup> gemischter Salat Obstsalat 875 kcal, 25 g Eiweiß, 45,2 g Fett, 89,7 g KH</p>	<p>Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Obstsalat 603 kcal, 12,6 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 104,4 g KH</p>
<p>Dienstag 28.06.2022</p> 	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweineschnitzel Toscana <sup>A,AA,100</sup> Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup> 1901 kcal, 58,6 g Eiweiß, 78,1 g Fett, 233,4 g KH</p>	<p>Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam <sup>A,AA,C,G,N</sup> Pesto Alla Genovese <sup>G,H,HD</sup> gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose <sup>1,12,G</sup> 6250 kcal, 79,1 g Eiweiß, 489,9 g Fett, 371,1 g KH</p>
<p>Mittwoch 29.06.2022</p> 	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Hühnerleber "Berliner Art" <sup>A,AA,O</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 547 kcal, 21,3 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 58,1 g KH</p>	<p>geröstete Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> vegetarisch gefüllte Paprikaschote <sup>A,AA,L,M</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Schattenmorelle Kompott 564 kcal, 50,3 g Eiweiß, 41,2 g Fett, 95,5 g KH</p>
<p>Donnerstag 30.06.2022</p> 	<p>Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Kräuterbratwurst <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelpuree <sup>G</sup> Sauerkraut Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup> 756 kcal, 29,3 g Eiweiß, 45,1 g Fett, 53,3 g KH</p>	<p>Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Weizenrisotto <sup>1,A,AA,C,G,L</sup> Käsesoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Griechischer Joghurt mit Honig <sup>G</sup> 688 kcal, 21,7 g Eiweiß, 36,4 g Fett, 64,7 g KH</p>
<p>Freitag 01.07.2022</p> 	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Fischfrikadelle <sup>2,A,AA,D,G</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Salzkartoffel Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 654 kcal, 19,4 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 91,3 g KH</p>	<p>Brokkolicremesuppe <sup>A,AA</sup> Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" <sup>A,AA,C,F,L</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA</sup> Krautsalat Obst der Saison 993 kcal, 48,2 g Eiweiß, 24 g Fett, 141,6 g KH</p>
<p>Samstag 02.07.2022</p> 	<p>Ungarische Gulaschsuppe <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 298 kcal, 11,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 55,9 g KH</p>	<p>Laucheintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 385 kcal, 14,2 g Eiweiß, 3,7 g Fett, 71,3 g KH</p>
<p>Sonntag 03.07.2022</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> geschmorte Ochsenbäckchen <sup>A,AA,O</sup> Spätzle <sup>A,AA,C,G</sup> Buttergemüse <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 518 kcal, 12,8 g Eiweiß, 20 g Fett, 68,4 g KH</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry <sup>12,A,AA,G</sup> Tomatensalat Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 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
<b>Montag</b> 04.07.2022 	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt <sup>A,AA,C,F,G</sup> Bratkartoffeln Dreierlei-Bohnensalat Pfirsichkompott <sup>2</sup> 716 kcal, 30,4 g Eiweiß, 32,6 g Fett, 68 g KH	Lauchcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Grießschnitte <sup>A,AA,C,G</sup> Fruchtsoße <sup>0</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 490 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 66,1 g KH
<b>Dienstag</b> 05.07.2022 	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jahrmarktspuffer <sup>A,AA,C</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 559 kcal, 12,7 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 102 g KH	Hochzeitssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Tortilla <sup>C</sup> Joghurt Dip <sup>G</sup> gemischter Salat Panna Cotta <sup>G</sup> Fruchtmarmelade 629 kcal, 19,2 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 61,3 g KH
<b>Mittwoch</b> 06.07.2022 	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rindersaftgulasch <sup>A,AA</sup> Bunte Nudeln <sup>A,AA</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Mirabellenkompott <sup>2</sup> 438 kcal, 9,6 g Eiweiß, 15 g Fett, 63,3 g KH	Zuccinicremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarisches Moussaka <sup>3,A,AA,C,F,G</sup> gemischter Salat Mirabellenkompott <sup>2</sup> 458 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 48 g KH
<b>Donnerstag</b> 07.07.2022 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> gefüllte Paprika <sup>16,A,AA,C,100</sup> Kartoffelpüree <sup>G,0</sup> Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 498 kcal, 14,7 g Eiweiß, 23,8 g Fett, 51,5 g KH	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse <sup>G,L</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Kirsch Joghurt <sup>G</sup> 415 kcal, 10,6 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 39,2 g KH
<b>Freitag</b> 08.07.2022 	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> gebratenes Rotbarschfilet <sup>D</sup> Weißweinsauce <sup>A,AA,G,0</sup> Salzkartoffel Blattspinat <sup>G</sup> Obst der Saison 524 kcal, 34,5 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 41,2 g KH	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> Kopfsalat Obst der Saison 611 kcal, 22,6 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 69,9 g KH
<b>Samstag</b> 09.07.2022 	Gemüseeintopf mit Nudel und Rindfleisch <sup>A,AA,C,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtjoghurt <sup>12,G</sup> 450 kcal, 18,3 g Eiweiß, 3,9 g Fett, 82,7 g KH	Chinakohleintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtjoghurt <sup>12,G</sup> 388 kcal, 11,8 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 76,8 g KH
<b>Sonntag</b> 10.07.2022 	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweinefilet-Topf "Jäger Art" <sup>A,AA,100</sup> Butterknöpfe <sup>A,AA,AE,C,G</sup> Feldsalat Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 737 kcal, 32,8 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 67,4 g KH	Grießklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Eierfrikasse <sup>A,AA,C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> gemischter Salat Eistörtchen Donau <sup>12,A,AC,F,G</sup> 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!

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
<b>Montag</b> 11.07.2022 	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken <small>1,2,12,16,A,AA,G,100</small> Salzkartoffel Endiviensalat Sahne-Karamelpudding <sup>12,G</sup> 595 kcal, 20,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 61,3 g KH	Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> Gemüselasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Sahne-Karamelpudding <sup>12,G</sup> 568 kcal, 10,2 g Eiweiß, 38,4 g Fett, 46,1 g KH
<b>Dienstag</b> 12.07.2022 	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Putengeschnetzeltes in Pikanter-Currysoße <sup>12,A,AA,G</sup> Duftreis <sup>G</sup> Zuckererbsenschoten Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 615 kcal, 13,9 g Eiweiß, 25,5 g Fett, 78,8 g KH	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,AA,C</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Götterspeise Waldmeister <sup>12</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 657 kcal, 15,6 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 91,6 g KH
<b>Mittwoch</b> 13.07.2022 	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Kaiserschmarren <sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup> 627 kcal, 18 g Eiweiß, 17,4 g Fett, 94,7 g KH	Tomatencremesuppe <sup>G</sup> Falafel-Bagel <sup>A,AA</sup> Potatos Wedges gemischter Salat Apfel Kompott <sup>2</sup> 610 kcal, 10,8 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 93,1 g KH
<b>Donnerstag</b> 14.07.2022 	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> gebackener Fleischkäse <sup>100</sup> Spiegelei <sup>C</sup> Bratkartoffeln Tomatensalat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 747 kcal, 30,1 g Eiweiß, 38,3 g Fett, 65 g KH	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> geschmorter Chicoree mit Parmesankruste <sup>1,C,G,H,HA,O</sup> Salbeisoße <sup>A,AA</sup> Schwenkkartoffel <sup>G</sup> Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 610 kcal, 10,8 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 93,1 g KH
<b>Freitag</b> 15.07.2022 	Paprikasuppe Paella <sup>B,D,R</sup> Tomatensalat Obst der Saison 595 kcal, 18,4 g Eiweiß, 37,5 g Fett, 44,7 g KH	Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 524 kcal, 15,2 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 72,2 g KH
<b>Samstag</b> 16.07.2022 	Erbseneintopf <sup>1,L,100</sup> Wiener Würstchen <sup>100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 499 kcal, 18,5 g Eiweiß, 5,3 g Fett, 90,6 g KH	Staudensellerieintopf <sup>L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH
<b>Sonntag</b> 17.07.2022 	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Schweinensenfraten <sup>A,AA,L,M,O,100</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 802 kcal, 38,7 g Eiweiß, 44,6 g Fett, 59,1 g KH	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Vollkorn Pilz Bratling <sup>1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N</sup> Tomaten-Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> Salat der Saison Schokoeisbecher <sup>12,G</sup> 823 kcal, 18,2 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 93,6 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
Montag 18.07.2022 	Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gyros <sup>F,100</sup> Tzatziki <sup>G</sup> Djuvecreis <sup>G</sup> Krautsalat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>12,G</sup> 1019 kcal, 46,7 g Eiweiß, 47,1 g Fett, 97,8 g KH	Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne <sup>12,G</sup> 629 kcal, 13,6 g Eiweiß, 36,5 g Fett, 58,6 g KH
Dienstag 19.07.2022 	Zuckererbsen-Rahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> gepöckelte Ochsenbrust <sup>1,2,L</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Salzkartoffel Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 794 kcal, 28,5 g Eiweiß, 51,2 g Fett, 52,8 g KH	Zuckererbsen-Rahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> Kicherbsen-Bolognese <sup>A,AA,L</sup> Makkaroni <sup>A,AA</sup> Tomatensalat Kirsch-Grütze <sup>O</sup> flüssige Sahne <sup>G</sup> 707 kcal, 87,5 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 753,7 g KH
Mittwoch 20.07.2022 	Frühlingssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Hähnchenbrustfilet in Käse Eihülle <sup>A,AA,C,G</sup> Spaghetti <sup>A,AA,G</sup> Tomaten-Ragout <sup>A,AA</sup> Mandarinenkompott 646 kcal, 27,9 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 81 g KH	Frühlingssuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse Couscous <sup>A,AA</sup> Auberginen-Sugo gemischter Salat Mandarinenkompott 630 kcal, 12,4 g Eiweiß, 29 g Fett, 73,2 g KH
Donnerstag 21.07.2022 	gebrannte Grießsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Schweinskopfsülze <sup>1,2,16,L,M</sup> Remouladensoße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Bratkartoffeln Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 690 kcal, 23 g Eiweiß, 38 g Fett, 60,8 g KH	gebrannte Grießsuppe <sup>A,AA,G,L</sup> Linsenleibchen <sup>A,AA,C,G,L</sup> Bärlauch Dip <sup>G</sup> Salzkartoffel Brokkoli-Salat <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>G,H,HB</sup> 1187 kcal, 42,8 g Eiweiß, 52,4 g Fett, 124,3 g KH
Freitag 22.07.2022 	Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rührei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 586 kcal, 27,8 g Eiweiß, 33,4 g Fett, 40,2 g KH	Spargel Cremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung <sup>A,AA,C,G</sup> gemischter Salat Obst der Saison 566 kcal, 14,5 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 33,8 g KH
Samstag 23.07.2022 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 451 kcal, 16,7 g Eiweiß, 8,3 g Fett, 73,3 g KH	Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 459 kcal, 14,7 g Eiweiß, 8,8 g Fett, 79 g KH
Sonntag 24.07.2022 	Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Sauerbraten <sup>A,AA,L,M</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Vanilleeisbecher <sup>12,G</sup> 546 kcal, 10,1 g Eiweiß, 15,9 g Fett, 86,5 g KH	Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Spätzle-Pilzpfanne <sup>1,2,3,A,AA,C</sup> Thymianrahmsauce <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Vanilleeisbecher <sup>12,G</sup> 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

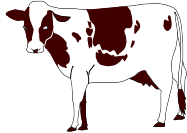
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

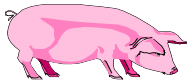
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



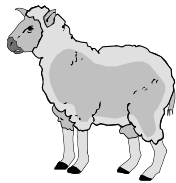
Schweinefleisch



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

## Allergene

- 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

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