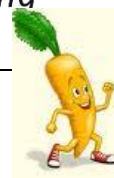


	Menue 1	Menue 2
<p>Montag 29.08.2022</p> 	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</sup> überbackener Rahmblumenkohl mit gekochten Schinken <sup>1,2,12,16,A,AA,G,100</sup> Salzkartoffel Endiviensalat Sahne-Karamelpudding <sup>12,G</sup> 595 kcal, 20,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 61,3 g KH</p>	<p>Kräutersuppe <sup>A,AA,G</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</p>
<p>Dienstag 30.08.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Mittwoch 31.08.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Donnerstag 01.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Freitag 02.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Samstag 03.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>Staudensellerieeintopf <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</p>
<p>Sonntag 04.09.2022</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Schweinensenbraten <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</p>	<p>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</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
<p>Montag 05.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Dienstag 06.09.2022</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe<sup>A,AA,G</sup> gepökelte Ochsenbrust<sup>1,2,L</sup> Frankfurter Grüne Soße<sup>2,4,12,C,G,M</sup> Salzkartoffel Plaumen-Grütze<sup>O</sup> flüssige Sahne<sup>G</sup> 794 kcal, 28,5 g Eiweiß, 51,2 g Fett, 52,8 g KH</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe<sup>A,AA,G</sup> Kichererbsen-Bolognese<sup>A,AA,L</sup> Makkaroni<sup>A,AA</sup> Tomatensalat Plaumen-Grütze<sup>O</sup> flüssige Sahne<sup>G</sup> 707 kcal, 87,5 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 753,7 g KH</p>
<p>Mittwoch 07.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Donnerstag 08.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Freitag 09.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Samstag 10.09.2022</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage<sup>L,O,100</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</p>	<p>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</p>
<p>Sonntag 11.09.2022</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>

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

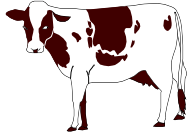
**Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.**

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

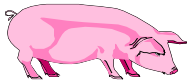
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



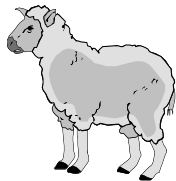
Schweinefleisch



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 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

100 mit Schweinefleisch