
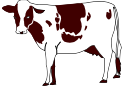



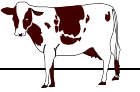




	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 14.11.2022</p> 	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Penne ^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata) ^{A,AA,C,G,100} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 819 kcal, 36,3 g Eiweiß, 40,7 g Fett, 66,6 g KH, 6 BE</p>	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 691 kcal, 28,5 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 72 g KH, 7 BE</p>
<p>Dienstag 15.11.2022</p> 	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^L Meerrettichsoße ^{4,13,A,AA,G,L,O} Salzkartoffel Wirsing ^G Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 788 kcal, 25,7 g Eiweiß, 47,4 g Fett, 60,5 g KH, 5 BE</p>	<p>Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 930 kcal, 27,5 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 75,7 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Mittwoch 16.11.2022</p> 	<p>Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli ^G Mandarinenkompott 789 kcal, 34,1 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE</p>	<p>Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11,2 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 67,9 g KH, 5,7 BE</p>
<p>Donnerstag 17.11.2022</p> 	<p>gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle ^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree ^{G,O} Lauchgemüse ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 740 kcal, 26,2 g Eiweiß, 39,3 g Fett, 66,5 g KH, 5,5 BE</p>	<p>gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 933 kcal, 35,8 g Eiweiß, 40,9 g Fett, 120,4 g KH, 10 BE</p>
<p>Freitag 18.11.2022</p> 	<p>Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 368 kcal, 13,9 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 42,3 g KH, 3,5 BE</p>	<p>Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 566 kcal, 14,5 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 33,8 g KH, 2,8 BE</p>
<p>Samstag 19.11.2022</p> 	<p>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, 6,1 BE</p>	<p>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, 6,6 BE</p>
<p>Sonntag 20.11.2022</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen ^{12,F,G} 553 kcal, 9,4 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 83,3 g KH, 6,9 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Eistörtchen ^{12,F,G} 704 kcal, 25,9 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 65,1 g KH, 5,4 BE</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 21.11.2022</p> 	<p>Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott</p> <p>696 kcal, 26,7 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE</p>	<p>Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott</p> <p>527 kcal, 8,4 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE</p>
<p>Dienstag 22.11.2022</p> 	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Pikante-Reispfanne mit Huhn und Chorizo (Jambalaya) ^{L,100} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G}</p> <p>1924 kcal, 58,5 g Eiweiß, 85,6 g Fett, 223,3 g KH, 18,6 BE</p>	<p>Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Süßkartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt ^{A,AA,G} Schnittlauchsoße ^{A,AA,G} Tomatensalat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G}</p> <p>1638 kcal, 38,6 g Eiweiß, 72,9 g Fett, 200,9 g KH, 16,8 BE</p>
<p>Mittwoch 23.11.2022</p> 	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Geflügel Cordon Bleu ^{A,AA,G} braune Geflügelsoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Holundergelee Vanillesoße ^G</p> <p>694 kcal, 39,1 g Eiweiß, 25,1 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kirschen-Michel ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee</p> <p>873 kcal, 24,4 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 104,5 g KH, 8,7 BE</p>
<p>Donnerstag 24.11.2022</p> 	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Tiroler Gröstel ¹⁰⁰ Spiegelei ^C Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G</p> <p>598 kcal, 25 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 43,1 g KH, 3,6 BE</p>	<p>Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G</p> <p>614 kcal, 24,4 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 54,8 g KH, 4,6 BE</p>
<p>Freitag 25.11.2022</p> 	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison</p> <p>459 kcal, 24,1 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 48,5 g KH, 4 BE</p>	<p>Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel-Würfel ^L und Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison</p> <p>3069 kcal, 171,2 g Eiweiß, 247,6 g Fett, 34,2 g KH, 2,8 BE</p>
<p>Samstag 26.11.2022</p> 	<p>Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G</p> <p>522 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE</p>	<p>Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G</p> <p>460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE</p>
<p>1. Advent Sonntag 27.11.2022</p> 	<p>Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Eis-Zimtstern ^{12,F,G}</p> <p>674 kcal, 29,7 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 71,4 g KH, 6 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Eis-Zimtstern ^{12,F,G}</p> <p>555 kcal, 14,2 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 63,1 g KH, 5,3 BE</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 28.11.2022 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Kartoffel-Hackfleischauflauf ^G Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 775 kcal, 35,1 g Eiweiß, 39 g Fett, 66,6 g KH, 5,6 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 514 kcal, 17 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,6 g KH, 6,6 BE
Dienstag 29.11.2022 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{G,O} Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 476 kcal, 35,9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 37,6 g KH, 3,1 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Buttermilch Dessert Orange-Limete ^G 350 kcal, 8,7 g Eiweiß, 16,2 g Fett, 41,6 g KH, 3,5 BE
Mittwoch 30.11.2022 	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Obstsalat 501 kcal, 7,8 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 655 kcal, 17,8 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 115,6 g KH, 9,6 BE
Donnerstag 01.12.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Thymianrahmsauce ^{A,AA,G} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} Blumenkohl ^G Heidelbeere-Quark ^G 706 kcal, 41,2 g Eiweiß, 26,8 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G 554 kcal, 28,2 g Eiweiß, 18,7 g Fett, 62,2 g KH, 5,1 BE
Freitag 02.12.2022 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 596 kcal, 19,4 g Eiweiß, 23 g Fett, 72,4 g KH, 6 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 3801 kcal, 126,2 g Eiweiß, 27,5 g Fett, 745,2 g KH, 62,1 BE
Samstag 03.12.2022 	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 440 kcal, 17,5 g Eiweiß, 7,1 g Fett, 73 g KH, 6,1 BE	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 385 kcal, 11,7 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE
2. Advent Sonntag 04.12.2022 	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Schneemann Eis ^{12,F,G} 641 kcal, 17,5 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 69,9 g KH, 5,8 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Schneemann Eis ^{12,F,G} 850 kcal, 21,9 g Eiweiß, 38,5 g Fett, 97,7 g KH, 8,1 BE

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 05.12.2022 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche ^{C,G,O} Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 927 kcal, 45,3 g Eiweiß, 54,3 g Fett, 60,5 g KH, 5 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 547 kcal, 15,6 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 80,7 g KH, 6,7 BE
Dienstag 06.12.2022 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rahmkohlrabi ^{A,AA,G} Stracciatella Creme ^{F,G} 821 kcal, 27,9 g Eiweiß, 44,8 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 07.12.2022 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spinatlasagne ^{A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Brombeer - Birnengrütze ^{O,G} 722 kcal, 16,2 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 103,6 g KH, 8,6 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^{O,G} 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,4 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 08.12.2022 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 671 kcal, 48,3 g Eiweiß, 23 g Fett, 65 g KH, 5,4 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 717 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
Freitag 09.12.2022 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Heringsstipp ^{C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 584 kcal, 12,3 g Eiweiß, 18 g Fett, 91 g KH, 7,5 BE
Samstag 10.12.2022 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 442 kcal, 14 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
3. Advent Sonntag 11.12.2022 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Tannenbaum Eis ^{F,G} 804 kcal, 13,9 g Eiweiß, 43,7 g Fett, 85,2 g KH, 7,1 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Tannenbaum Eis ^{F,G} 658 kcal, 16,3 g Eiweiß, 33,6 g Fett, 69,6 g KH, 5,8 BE

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

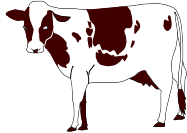
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

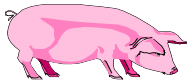
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



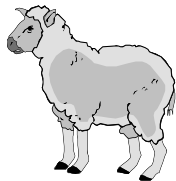
Schweinefleisch



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