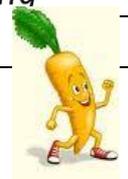
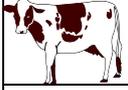
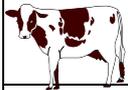


	Menu 1	Menu 2
 Montag 12.12.2022	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 688 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE	 Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
 Dienstag 13.12.2022	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, 6,1 BE	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, 6,2 BE
 Mittwoch 14.12.2022	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Butterreis ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 460 kcal, 6,8 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 61,6 g KH, 5,1 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 321 kcal, 10,1 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 39,6 g KH, 3,3 BE
 Donnerstag 15.12.2022	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 749 kcal, 25,1 g Eiweiß, 45,9 g Fett, 57,2 g KH, 4,7 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 566 kcal, 17,3 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 68,4 g KH, 5,7 BE
 Freitag 16.12.2022	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 637 kcal, 26,4 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE
 Samstag 17.12.2022	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
4. Advent Sonntag 18.12.2022 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 547 kcal, 14,9 g Eiweiß, 23 g Fett, 65,8 g KH, 5,5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Eis Weihnachtsmann ^{F,G} 721 kcal, 13,2 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 104,9 g KH, 8,7 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!

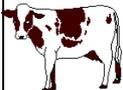
	Menue 1	Menue 2
Montag 19.12.2022 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweinekotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 779 kcal, 37 g Eiweiß, 35,4 g Fett, 73,5 g KH, 6,1 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Topfenknödel mit Marillen Füllung ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Pfirsichkompott ² 658 kcal, 17,2 g Eiweiß, 19,8 g Fett, 98,3 g KH, 8,2 BE
Dienstag 20.12.2022 	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, 8,6 BE	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, 6 BE
Mittwoch 21.12.2022 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Rindfleischstreifen "Stroganoff" ^{4,A,AA,M,O} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Endiviensalat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 600 kcal, 12,8 g Eiweiß, 30,9 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 700 kcal, 17,1 g Eiweiß, 40 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE
Donnerstag 22.12.2022 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Birnen, Bohnen und Speck ^{1,2,G,L,100} Petersilienkartoffel ^G Kirsch Joghurt ^G 769 kcal, 21 g Eiweiß, 48,4 g Fett, 60 g KH, 5 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 557 kcal, 19,4 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE
Freitag 23.12.2022 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) ^{A,AE,C,D} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} Obst der Saison 608 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,7 g KH, 4,2 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 616 kcal, 22,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 71,1 g KH, 5,9 BE
Heiligabend Samstag 24.12.2022 	Kartoffeleintopf ^{G,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 663 kcal, 24,9 g Eiweiß, 26,48 g Fett, 72,56 g KH	Cremiger Laucheintopf ^G Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 371 kcal, 13,99 g Eiweiß, 14,82 g Fett, 42,48 g KH
1. Weihnachtstag Sonntag 25.12.2022 	Minestrone ^{A,AA,C,L} Hirschgulasch ^{A,AA,O} Butterknöpfle ^{A,AA,AE,C,G} Bohnen ^G Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 643 kcal, 17,2 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 77,9 g KH, 6,5 BE	Minestrone ^{A,AA,C,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G,100} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kopfsalat Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 678 kcal, 21,1 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 76,8 g KH, 6,4 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
2. Weihnachtstag Montag 26.12.2022 	Kräutersuppe ^{A,AA,G} gebratene Ente Maronensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Bratapfel Eis ^{A,AA,C,G,H,HA,HB} 996 kcal, 32,9 g Eiweiß, 43,1 g Fett, 115,1 g KH, 9,6 BE	Kräutersuppe ^{A,AA,G} Vollkorn Pilz Bratling ^{1,A,AA,AE,AD,C,G,L,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Bratapfel Eis ^{A,AA,C,G,H,HA,HB} 1057 kcal, 21,1 g Eiweiß, 53,3 g Fett, 117 g KH, 9,8 BE
Dienstag 27.12.2022 	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 Waldmeister ¹² 716 kcal, 33,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Tomatensoße ^{A,AA} Götterspeise Waldmeister ¹² 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE
Mittwoch 28.12.2022 	Tomatencremesuppe ^G Rindersaftgulasch ^{A,AA} Bandnudel ^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark ^G 504 kcal, 16,4 g Eiweiß, 14,6 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE	Tomatencremesuppe ^G Falafel-Bagel ^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 620 kcal, 16,7 g Eiweiß, 23 g Fett, 81,9 g KH, 6,8 BE
Donnerstag 29.12.2022 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Nürnberger Rostbratwürstchen ^{16,L,M} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmwirsing ^G Ananaskompott 724 kcal, 24,5 g Eiweiß, 41,4 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Grießschnitte ^{A,AA,C,G} Fruchtsoße ^O Ananaskompott 458 kcal, 12,8 g Eiweiß, 12,6 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 30.12.2022 	Paprikasuppe ^{A,AA} gebratenes Rotbarschfilet ^D Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 453 kcal, 32 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 34,1 g KH, 2,8 BE	Paprikasuppe ^{A,AA} Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 524 kcal, 15,2 g Eiweiß, 18,9 g Fett, 72,2 g KH, 6 BE
Silvester Samstag 31.12.2022 	Linseneintopf 1,L,100 Wiener Würstchen 100 Kaiserbrötchen A,AA,F Mousse au Chocolate ^G 637 kcal, 21,2 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE	Karotten-Ingwer Eintopf L Kaiserbrötchen A,AA,F Mousse au Chocolate ^G 602 kcal, 16,7 g Eiweiß, 22 g Fett, 81,5 g KH, 6,8 BE
Neujahr Sonntag 01.01.2023 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rippchen ^{100,G,L} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Quarkspeise mit Früchten ^{12,G} 490 kcal, 15,9 g Eiweiß, 24 g Fett, 48,4 g KH, 4 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Gemüsefrikadelle ^{A,AA,C} Bärlauch Dip ^G gemischter Salat Quarkspeise mit Früchten ^{12,G} 581 kcal, 23,5 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 51,4 g KH, 4,3 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!

	Menue 1	Menue 2
 Montag 02.01.2023	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Penne ^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata) ^{1,A,AA,C,G,100} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 739 kcal, 24,8 g Eiweiß, 28,6 g Fett, 92,7 g KH, 7,7 BE	 Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Süßkartoffel-Amaranth-Burger Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Buttermilch Vanilla-Birne ^{12,G} 611 kcal, 13 g Eiweiß, 35,9 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE
 Dienstag 03.01.2023	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} gepökelte Ochsenbrust ^{1,2,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	Zuckererbsen-Rahmsuppe ^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese ^{A,AA,L} Makkaroni ^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze ^O flüssige Sahne ^G 564 kcal, 13,6 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 69 g KH, 5,8 BE
 Mittwoch 04.01.2023	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	Frühlingssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} Harrisa gemischter Salat Mandarinenkompott 444 kcal, 9,5 g Eiweiß, 16,9 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE
 Donnerstag 05.01.2023	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle ^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree mit Speck und Frühlingszwiebeln ^{1,G,100} Kohlrabi ^G Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 774 kcal, 27,9 g Eiweiß, 39 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE	gebrannte Grießsuppe ^{A,AA,G,L} Linsenleibchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 863 kcal, 29 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 102,9 g KH, 8,6 BE
 Freitag 06.01.2023	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 443 kcal, 22,3 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 53,5 g KH, 4,5 BE	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
 Samstag 07.01.2023	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 451 kcal, 16,7 g Eiweiß, 8,2 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE	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
 Sonntag 08.01.2023	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eistörtchen ^{12,F,G} 553 kcal, 9,3 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 83,4 g KH, 7 BE	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

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

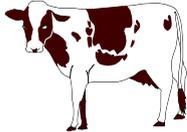
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



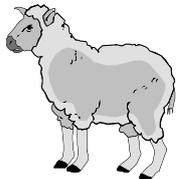
Schweinefleisch



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