

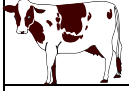







| | Menu 1 | Menu 2 |
|--|--|--|
|  Montag 12.12.2022 | Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 688 kcal, 21,8 g Eiweiß, 34,2 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE |  Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g 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 Geschnetztes "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!

| | Menu 1 | Menu 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  | Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} glasierter Virginia Schinken ^{A,AA,M,100} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Fingermöhren ^G Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 743 kcal, 24,9 g Eiweiß, 29,9 g Fett, 84,2 g KH, 7 BE | Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} gemischter Salat Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 425 kcal, 14,6 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE |
| 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!



Menue 1









Menue 2

| | | |
|--|---|---|
| <p>2. Weihnachtstag</p> <p>Montag 26.12.2022</p>  | <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>Dienstag 27.12.2022</p>  | <p>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 Waldmeister¹² 716 kcal, 33,4 g Eiweiß, 27,1 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE</p> | <p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Götterspeise Waldmeister¹² 529 kcal, 12 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 90,6 g KH, 7,6 BE</p> |
| <p>Mittwoch 28.12.2022</p>  | <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>Donnerstag 29.12.2022</p>  | <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>Freitag 30.12.2022</p>  | <p>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</p> | <p>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</p> |
| <p>Silvester</p> <p>Samstag 31.12.2022</p>  | <p>Chili con Carne^{A,AA,100} Baguette^{A,AA} Mousse au Chocolate^G 637 kcal, 21,2 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE</p> | <p>pikantes Kürbis-Paprikragout^{A,AA,G} Baguette^{A,AA} Mousse au Chocolate^G 602 kcal, 16,7 g Eiweiß, 22 g Fett, 81,5 g KH, 6,8 BE</p> |
| <p>Neujahr</p> <p>Sonntag 01.01.2023</p>  | <p>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</p> | <p>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</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!

| | 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} Kicherbsen-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

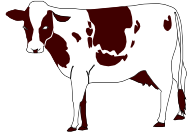
Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

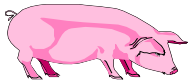
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



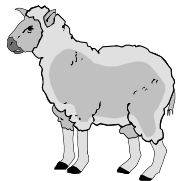
Schweinefleisch



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 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