

	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 16.12.2024</p> 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Kartoffel-Hackfleischauflauf ^G Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Götterspeise Tropic ¹² 776 kcal, 35,2 g Eiweiß, 39,1 g Fett, 66,1 g KH, 5,5 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Grünkohl Hanf Burger Salzkartoffel Letschogemüse Götterspeise Tropic ¹² 515 kcal, 17,1 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 79,2 g KH, 6,6 BE
<p>Dienstag 17.12.2024</p> 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kasseler Kotelett ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Bohnen ^G Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 573 kcal, 39 g Eiweiß, 22 g Fett, 50,2 g KH, 4,2 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Gemüsestrudel ^{A,AA,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Buttermilch Dessert Orange.-Limete ^G 530 kcal, 14,1 g Eiweiß, 29,5 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE
<p>Mittwoch 18.12.2024</p> 	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce ^{A,AA,G,O} Butterreis ^G Pariser Karotten ^G Obstsalat 487 kcal, 7,4 g Eiweiß, 19,2 g Fett, 67,7 g KH, 5,6 BE	Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Hefeklöße ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 655 kcal, 17,7 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 115,6 g KH, 9,6 BE
<p>Donnerstag 19.12.2024</p> 	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 693 kcal, 40,7 g Eiweiß, 26,7 g Fett, 69 g KH, 5,8 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Polentatasche ^{A,AA,G} Salbeisoße ^{A,AA} Schwenkgemüse Heidelbeere-Quark ^G 231 kcal, 10,1 g Eiweiß, 9,7 g Fett, 24,2 g KH, 2 BE
<p>Freitag 20.12.2024</p> 	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{1,2,3,12,A,AA,G,L} gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Senf-Dillcreme ^{G,M} Kartoffelecken Kopfsalat Obst der Saison 594 kcal, 19,3 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 70,9 g KH, 5,9 BE	Kartoffelschaumsuppe mit Brunnenkresse ^{1,2,3,12,A,AA,G,L} Penne ^{A,AA} mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Obst der Saison 858 kcal, 26,4 g Eiweiß, 17 g Fett, 146,1 g KH, 12,2 BE
<p>Samstag 21.12.2024</p> 	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 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
<p>4. Advent Sonntag 22.12.2024</p> 	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Hirschbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Pariser Karotten ^G Bratapfeleis ^{F,G,H} 829 kcal, 36,9 g Eiweiß, 42,7 g Fett, 71 g KH, 4,2 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Bratapfeleis ^{F,G,H} 850 kcal, 23,6 g Eiweiß, 37,8 g Fett, 98,6 g KH, 6,5 BE

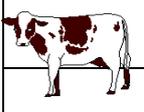
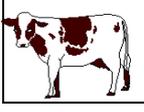


Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
Montag 23.12.2024 	Gurkencremesuppe ^G gebratene Hähnchenbrust Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 599 kcal, 29 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 58 g KH, 4,8 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 553 kcal, 16,4 g Eiweiß, 16 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE
Heiligabend Dienstag 24.12.2024 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} glacierter Virginia Schinken ^{100,12,A,AA,M} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Fingermöhren ^G Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 742 kcal, 24,8 g Eiweiß, 29,7 g Fett, 84,2 g KH, 7 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Tomatensalat Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 401 kcal, 14,6 g Eiweiß, 15,2 g Fett, 48,7 g KH, 4,1 BE
1. Weihnachtstag Mittwoch 25.12.2024 	Kürbis-Ingwersuppe ^{A,AA,G} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 700 kcal, 20 g Eiweiß, 29,5 g Fett, 83,5 g KH, 7 BE	Kürbis-Ingwersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{1,12,A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 718 kcal, 14,5 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 68,3 g KH, 5,7 BE
2. Weihnachtstag Donnerstag 26.12.2024 	Minestrone ^{A,AA,C,L} gebratene Ente Maronensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 792 kcal, 30,9 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 85,4 g KH, 7,1 BE	Minestrone ^{A,AA,C,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G,100} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kopfsalat Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 653 kcal, 17,7 g Eiweiß, 33,9 g Fett, 68,1 g KH, 5,7 BE
Freitag 27.12.2024 	Rahmsuppe von Weißerörbchen ^{A,AA} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 461 kcal, 25,3 g Eiweiß, 15,4 g Fett, 52,9 g KH, 4,4 BE	Rahmsuppe von Weißerörbchen ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsoße ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 578 kcal, 12,1 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 89,5 g KH, 7,4 BE
Samstag 28.12.2024 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 426 kcal, 13,5 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 78 g KH, 6,5 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
Sonntag 29.12.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 653 kcal, 10,8 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 531 kcal, 16,2 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 68,2 g KH, 5,7 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!

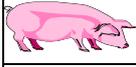
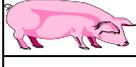


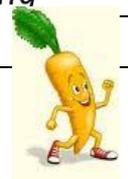
	Menu 1	Menu 2
Montag 23.12.2024 	Gurkencremesuppe ^G gebratene Hähnchenbrust Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 599 kcal, 29 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 58 g KH, 4,8 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 553 kcal, 16,4 g Eiweiß, 16 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE
Heiligabend Dienstag 24.12.2024 	Kartoffeleintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 608 kcal, 19,8 g Eiweiß, 27 g Fett, 69 g KH, 5,7 BE	Cremiger Laucheintopf ^{12,G} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Pflaumengrütze ^O Zimtsoße ^G 506 kcal, 9,5 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 67,7 g KH, 5,6 BE
1. Weihnachtstag Mittwoch 25.12.2024 	Kürbis-Ingwersuppe ^{A,AA,G} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 700 kcal, 20 g Eiweiß, 29,5 g Fett, 83,5 g KH, 7 BE	Kürbis-Ingwersuppe ^{A,AA,G} Gemüselasagne ^{1,12,A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Weihnachtshäuschen ^{12,F,G} 718 kcal, 14,5 g Eiweiß, 43,4 g Fett, 68,3 g KH, 5,7 BE
2. Weihnachtstag Donnerstag 26.12.2024 	Minestrone ^{A,AA,C,L} gebratene Ente Maronensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 792 kcal, 30,9 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 85,4 g KH, 7,1 BE	Minestrone ^{A,AA,C,L} Allgäuer Käsespätzle ^{A,AA,C,G,100} Röstzwiebeln ^{A,AA} Kopfsalat Eis-Zimtstern ^{12,F,G} 653 kcal, 17,7 g Eiweiß, 33,9 g Fett, 68,1 g KH, 5,7 BE
Freitag 27.12.2024 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Fischstäbchen ^{A,AA,C,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 461 kcal, 25,3 g Eiweiß, 15,4 g Fett, 52,9 g KH, 4,4 BE	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsoße ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 578 kcal, 12,1 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 89,5 g KH, 7,4 BE
Samstag 28.12.2024 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 426 kcal, 13,5 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 78 g KH, 6,5 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
Sonntag 29.12.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 653 kcal, 10,8 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 531 kcal, 16,2 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 68,2 g KH, 5,7 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!

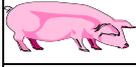
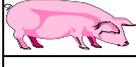
	Menue 1	Menue 2
Montag 30.12.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 680 kcal, 21,6 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Silvester Dienstag 31.12.2024 	Kartoffeleintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 618 kcal, 21,1 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 61,4 g KH, 5,1 BE	mildes Chili sin Carne mit Kartoffelwürfel ^{A,AA,F} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 479 kcal, 24,7 g Eiweiß, 13,8 g Fett, 60 g KH, 5 BE
Neujahr Mittwoch 01.01.2025 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rippchen ^{100,2,G,L} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Mousse au Chocolate ^G 517 kcal, 10,3 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 45,4 g KH, 3,8 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Gemüsefrikadelle ^{A,AA,C} Bärlauch ^{Dip G} gemischter Salat Mousse au Chocolate ^G 607 kcal, 18,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 46,3 g KH, 3,9 BE
Donnerstag 02.01.2025 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 793 kcal, 28,8 g Eiweiß, 47,8 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 03.01.2025 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 608 kcal, 25,3 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 55 g KH, 4,6 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 04.01.2025 	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
Sonntag 05.01.2025 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 464 kcal, 15,2 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 67,7 g KH, 5,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 640 kcal, 13 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 106,6 g KH, 8,9 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 30.12.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 680 kcal, 21,6 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 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
Silvester Dienstag 31.12.2024 	Linseneintopf ^{1,L,100} Wiener Würstchen ¹⁰⁰ Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 705 kcal, 28 g Eiweiß, 33,1 g Fett, 70,3 g KH, 5,9 BE	Karotten-Ingwer Eintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 336 kcal, 8,8 g Eiweiß, 6,4 g Fett, 58,4 g KH, 4,9 BE
Neujahr Mittwoch 01.01.2025 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rippchen ^{100,2,G,L} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Mousse au Chocolate ^G 517 kcal, 10,3 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 45,4 g KH, 3,8 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Gemüsefrikadelle ^{A,AA,C} Bärlauch ^{Dip G} gemischter Salat Mousse au Chocolate ^G 607 kcal, 18,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 46,3 g KH, 3,9 BE
Donnerstag 02.01.2025 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 793 kcal, 28,8 g Eiweiß, 47,8 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 03.01.2025 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 608 kcal, 25,3 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 55 g KH, 4,6 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 04.01.2025 	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
Sonntag 05.01.2025 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 464 kcal, 15,2 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 67,7 g KH, 5,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 640 kcal, 13 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 106,6 g KH, 8,9 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 06.01.2025	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Schweinekotelett ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Bratkartoffeln Blumenkohl ^G Pfirsichkompott ² 770 kcal, 36,9 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 72,3 g KH, 6 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 07.01.2025	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Jahrmarktpuffer ^{A,AA,C} Apfelmus ² Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 552 kcal, 12,5 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 100,7 g KH, 8,5 BE	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Farfallepfanne ^{3,A,AA} geräuchertem Tofu ^{A,AA,F} gemischter Salat Panna Cotta ^G Fruchtmarmelade 596 kcal, 26,3 g Eiweiß, 22 g Fett, 70,3 g KH, 5,9 BE
 Mittwoch 08.01.2025	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Indonesische-Reispfanne (Nasi Goreng) ³ Pflaume-Johannisbeer Mascapone Creme ^{1,G} 471 kcal, 7,6 g Eiweiß, 24,8 g Fett, 52,5 g KH, 4,4 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, 64,7 g KH, 5,4 BE
 Donnerstag 09.01.2025	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Birnen, Bohnen und Speck ^{100,2,G,L} Petersilienkartoffel ^G Kirsch Joghurt ^G 846 kcal, 23,4 g Eiweiß, 55,3 g Fett, 62,3 g KH, 5,2 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spinatknödel ^{A,AA,C,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Kirsch Joghurt ^G 556 kcal, 20,6 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
 Freitag 10.01.2025	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 607 kcal, 29,5 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} Kopfsalat Obst der Saison 597 kcal, 23,4 g Eiweiß, 28,4 g Fett, 59,4 g KH, 5 BE
 Samstag 11.01.2025	Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Chinakohleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 372 kcal, 11,3 g Eiweiß, 2,8 g Fett, 73,7 g KH, 6,1 BE
 Sonntag 12.01.2025	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweinefilet-Topf "Jäger Art" ^{A,AA} Herzoginkartoffeln ^{C,G} Kaisergemüse ^G Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 777 kcal, 14,1 g Eiweiß, 42,6 g Fett, 81 g KH, 6,7 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Eierfrikasse ^{A,AA,C,G} Petersilienkartoffel ^G gemischter Salat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 636 kcal, 15,9 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 69 g KH, 5,7 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!

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

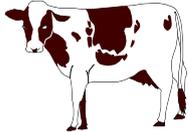
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



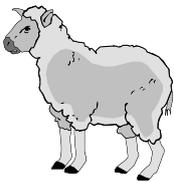
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild