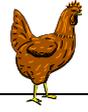
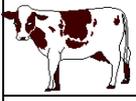




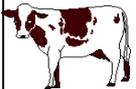
| | Menu 1 | Menu 2 |
|---|--|--|
| <p>Montag 13.01.2025</p>  | <p>Kräutersuppe^{A,AA,G} gebackener Fleischkäse^{16,100} Zwiebelsoße^{A,AA,G} Salzkartoffel Schwarzwurzel^{2,G} Schokoladenpudding^G 779 kcal, 24 g Eiweiß, 42,2 g Fett, 71,7 g KH, 6 BE</p> | <p>Kräutersuppe^{A,AA,G} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Schokoladenpudding^G 582 kcal, 11 g Eiweiß, 37,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 BE</p> |
| <p>Dienstag 14.01.2025</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 731 kcal, 35,8 g Eiweiß, 27 g Fett, 82,1 g KH, 6,8 BE</p> | <p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne^{A,AA,C} Tomatensoße^{A,AA} Götterspeise Waldmeister¹² 526 kcal, 13,7 g Eiweiß, 11,2 g Fett, 88,1 g KH, 7,3 BE</p> |
| <p>Mittwoch 15.01.2025</p>  | <p>Tomatencremesuppe^G Rindersaftgulasch^{A,AA} Bandnudel^{A,AA,C,G} bunte Karottenstäbchen Heidelbeere-Quark^G 506 kcal, 16,6 g Eiweiß, 14,7 g Fett, 71,9 g KH, 6 BE</p> | <p>Tomatencremesuppe^G Falafel-Bagel^{A,AA} Potatos Wedges gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 622 kcal, 16,8 g Eiweiß, 23,1 g Fett, 80,8 g KH, 6,7 BE</p> |
| <p>Donnerstag 16.01.2025</p>  | <p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Nürnberger Rostbratwürstchen^{16,L,M,100} Röstzwiebeln^{A,AA} Kartoffelpüree^{13,G,O} Apfelsauerkraut^{2,3} Ananaskompott 633 kcal, 22,6 g Eiweiß, 34,5 g Fett, 53 g KH, 4,4 BE</p> | <p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Quarkauflauf mit Früchten^{12,A,AA,C,G} Schokoladensoße^G Ananaskompott 521 kcal, 25,9 g Eiweiß, 17,4 g Fett, 63,3 g KH, 5,3 BE</p> |
| <p>Freitag 17.01.2025</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, 32,1 g Eiweiß, 19,7 g Fett, 33,4 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 526 kcal, 15,3 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE</p> |
| <p>Samstag 18.01.2025</p>  | <p>Erbseintopf^{1,L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 768 kcal, 30,4 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 89,8 g KH, 7,5 BE</p> | <p>Staudensellerieintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 359 kcal, 9,7 g Eiweiß, 3,3 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE</p> |
| <p>Sonntag 19.01.2025</p>  | <p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Putenrollbraten^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree^{13,G,O} Kaisergemüse^G Amarenaeisbecher^{12,G} 626 kcal, 26,6 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 56,1 g KH, 4,7 BE</p> | <p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Gnocchi Spargelauf^{A,AA,C,G} Kräuterschaum^{A,AA,G} Endiviensalat Amarenaeisbecher^{12,G} 727 kcal, 15,5 g Eiweiß, 34,3 g Fett, 87,4 g KH, 7,3 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 |
|---|---|--|
| <p>Montag 20.01.2025</p>  | <p>Frittatensuppe^{A,AA,C,G,L} Penne^{A,AA} pikante Tomatensoße (all'arrabbiata)^{1,A,AA,C,G,100} gemischter Salat</p> <p>Buttermilch Vanilla-Birne^{12,G} 700 kcal, 23,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 84,5 g KH, 7,1 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} 571 kcal, 11,8 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 47,9 g KH, 4 BE</p> |
| <p>Dienstag 21.01.2025</p>  | <p>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 802 kcal, 25,8 g Eiweiß, 47,5 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE</p> | <p>Zuckererbsen-Rahmsuppe^{A,AA,G} Kichererbsen-Bolognese^{A,AA,L} Makkaroni^{A,AA} Tomatensalat Kirsch-Grütze^O flüssige Sahne^G 919 kcal, 24,7 g Eiweiß, 25,8 g Fett, 141,5 g KH, 11,8 BE</p> |
| <p>Mittwoch 22.01.2025</p>  | <p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel^{A,AA,100} Pilzrahmsauce^{A,AA,G,O} Kartoffelecken Brokkoli^G Mandarinenkompott 782 kcal, 34,1 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE</p> | <p>Frühlingsuppe^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous^{A,AA} gemischter Salat Mandarinenkompott 513 kcal, 11 g Eiweiß, 19,6 g Fett, 67,4 g KH, 5,6 BE</p> |
| <p>Donnerstag 23.01.2025</p>  | <p>gebrannte Grießsuppe^{A,AA,G,L} Geflügelfrikadelle^{A,AA,C,G,M} Kartoffelpüree^{13,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} 986 kcal, 34,3 g Eiweiß, 40,8 g Fett, 110,5 g KH, 9,2 BE</p> |
| <p>Freitag 24.01.2025</p>  | <p>Spargel Cremesuppe^{A,AA,G} Fischstäbchen^{A,AA,C,D} Salzkartoffel Rahmspinat^{A,AA,G} Obst der Saison 369 kcal, 13,7 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 558 kcal, 14,4 g Eiweiß, 40 g Fett, 33,8 g KH, 2,8 BE</p> |
| <p>Samstag 25.01.2025</p>  | <p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage^{L,O} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 431 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE</p> | <p>Gemüse Kartoffeleintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Saison-Joghurt^{12,G} 424 kcal, 17 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 78,3 g KH, 6,5 BE</p> |
| <p>Sonntag 26.01.2025</p>  | <p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Eiskrönchen^{12,F,G} 544 kcal, 10 g Eiweiß, 17,5 g Fett, 83,6 g KH, 7 BE</p> | <p>Kräuterklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} gekochte Eier^C Senfsoße^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Eiskrönchen^{12,F,G} 697 kcal, 26,4 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 65,8 g KH, 5,5 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!

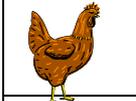
| | Menu 1 | Menu 2 |
|--|--|--|
|  Montag 27.01.2025 | Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} Hackbraten ^{M,100} Petersilienkartoffel ^G Blumenkohl ^G Aprikosenkompott 696 kcal, 26,8 g Eiweiß, 36,2 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE | Avocadocremesuppe ^{A,AA,G} pikantes Kürbis-Paprikragout ^{1,A,AA,G} Duftreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Aprikosenkompott 527 kcal, 8,5 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE |
|  Dienstag 28.01.2025 | Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Pikante-Reispfanne mit Huh und Chorizo (Jambalaya) ^{3,L} gemischter Salat Grieß Sahne Pudding ^{A,AA,G} 684 kcal, 28,5 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 69,9 g KH, 5,8 BE | 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} 398 kcal, 9 g Eiweiß, 18,3 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE |
|  Mittwoch 29.01.2025 | Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Geflügel Cordon Bleu ^{1,A,AA,G} braune Geflügelsoße ^{A,AA} Schwenkkartoffel ^G Schnippelbohnen ^G Holundergelee mit Sahne ^G 683 kcal, 38,8 g Eiweiß, 25 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE | Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Ofenschlupfer ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Holundergelee mit Sahne ^G 627 kcal, 24 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 91,9 g KH, 7,7 BE |
|  Donnerstag 30.01.2025 | Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Tiroler Gröstel ^{1,2,100} Spiegelei ^C Gewürzgurken ^{1,4} Waldbeerjoghurt ^G 590 kcal, 24,8 g Eiweiß, 34,6 g Fett, 41,7 g KH, 3,5 BE | Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 607 kcal, 24,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE |
|  Freitag 31.01.2025 | Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 467 kcal, 24,5 g Eiweiß, 18,5 g Fett, 48,2 g KH, 4 BE | Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Ofengemüse mit Süßkartoffel -Würfel ^L Feta ^G Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 521 kcal, 12,9 g Eiweiß, 36,6 g Fett, 30,8 g KH, 2,6 BE |
|  Samstag 01.02.2025 | Gemüseeintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE | Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE |
|  Sonntag 02.02.2025 | Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Schweinekrustenbraten ¹⁰⁰ Kartoffelkroketten ^G Blumenkohl ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 724 kcal, 31,5 g Eiweiß, 29,7 g Fett, 79,5 g KH, 6,6 BE | Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Ravioli mit Steinpilz-Frischkäse Füllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Schokoeisbecher ^{12,G} 607 kcal, 15,7 g Eiweiß, 27,2 g Fett, 72,1 g KH, 6 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 03.02.2025  | Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Kartoffel-Hackfleischauflauf G,100 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 |
| Dienstag 04.02.2025  | 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 |
| Mittwoch 05.02.2025  | Rahmsuppe von jungem Spinat ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße ^{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 |
| Donnerstag 06.02.2025  | Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schnitzel "Schweizer Art" mit Tomaten und Käse überbacken ^{A,AA,G,100} Thymianrahmsoße ^{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 |
| Freitag 07.02.2025  | 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 |
| Samstag 08.02.2025  | 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 |
| Sonntag 09.02.2025  | klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 498 kcal, 15,6 g Eiweiß, 20,5 g Fett, 57,4 g KH, 4,8 BE | Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 707 kcal, 20,3 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 86,2 g KH, 7,2 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 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
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

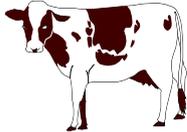
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



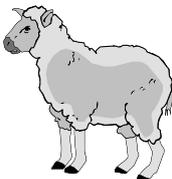
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild