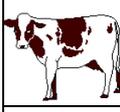
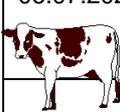


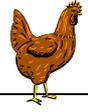
	Menu 1	Menu 2
Montag 01.07.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Hähnchenkeule Petersilienkartoffel ^G Paprikagemüse Fruchtcocktail ¹² 604 kcal, 39,1 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 57,7 g KH, 4,8 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Fruchtcocktail ¹² 541 kcal, 15,7 g Eiweiß, 12,9 g Fett, 88,4 g KH, 7,4 BE
Dienstag 02.07.2024 	Gurkencremesuppe ^G Rinderfrikadelle mit Käse gefüllt ^{A,AA,C,G} Rosmarinsoße ^{A,AA} Reismudel ^{A,AA} Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 672 kcal, 28,1 g Eiweiß, 31,6 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE	Gurkencremesuppe ^G Rösti Schiffchen gefüllt mit Orientalisches Zuccinigemüse gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 520 kcal, 9,9 g Eiweiß, 25,2 g Fett, 59,5 g KH, 5 BE
Mittwoch 03.07.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Erdbeerjoghurt ^{12,G} 503 kcal, 28,3 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} gemischter Salat Erdbeerjoghurt ^{12,G} 601 kcal, 22,7 g Eiweiß, 20,8 g Fett, 79,1 g KH, 6,6 BE
Donnerstag 04.07.2024 	Sellerierahmsuppe ^{A,AA,G,L} Biergarten Schnitzel Wiener Art ^{A,AA,C,100} Bunter-Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L} Rhabarbergrütze ^O 607 kcal, 35,7 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE	Sellerierahmsuppe ^{A,AA,G,L} Grillkäse ^G Rosmarinkartoffel Bärlauch Dip ^G Rhabarbergrütze ^O 728 kcal, 28,9 g Eiweiß, 40,7 g Fett, 58 g KH, 4,8 BE
Freitag 05.07.2024 	Festtagssuppe ^{A,AA,C,G,L,100} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Dillkartoffeln ^G Obst der Saison 672 kcal, 13,7 g Eiweiß, 48,9 g Fett, 41,4 g KH, 3,4 BE	Festtagssuppe ^{A,AA,C,G,L,100} gebackene Champignons ^{12,A,AA,C} Sauce Tatar ^{2,4,12,C,G,M} gemischter Salat Obst der Saison 501 kcal, 16,1 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 44,8 g KH, 3,7 BE
Samstag 06.07.2024 	Ungarische Gulaschsuppe ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 331 kcal, 8,5 g Eiweiß, 4,5 g Fett, 62,8 g KH, 5,2 BE	Gemüse Eintopf mit Nudeln ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 449 kcal, 14,5 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 82,8 g KH, 6,9 BE
Sonntag 07.07.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweinebraten mit Backpflaume ^{1,A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 894 kcal, 36,3 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 98,2 g KH, 8,2 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 494 kcal, 16,2 g Eiweiß, 18 g Fett, 69,8 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!



	Menue 1	Menue 2
Montag 08.07.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 680 kcal, 21,5 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Gemüseauflauf Gärtnerin ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Gurkensalat ^G Obstsalat 525 kcal, 14,8 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
Dienstag 09.07.2024 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,G} Würfelpotato ^G Pariser Karotten ^G Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 473 kcal, 8,6 g Eiweiß, 22,4 g Fett, 56,3 g KH, 4,7 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} feine Bandnudel ^{A,AA,G} mit Trauben, Rauke und Pesto ^{1,C,G,H,HD} gemischter Salat Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 879 kcal, 16,4 g Eiweiß, 54 g Fett, 79,7 g KH, 6,6 BE
Mittwoch 10.07.2024 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce ^{A,AA,G,O,100} Butterreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Schattenmorelle Kompott 543 kcal, 25,5 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Marillen Topfenknödel ^{A,AA,AC,C,G,H,HB} Vanillesoße ^{12,G} Schattenmorelle Kompott 507 kcal, 13,6 g Eiweiß, 13 g Fett, 80,4 g KH, 6,7 BE
Donnerstag 11.07.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Bratensoße ^{A,AA} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Rote Betsalat ^{2,4} Mango -Joghurt ^{12,G} 717 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Grillgemüse Saure Sahne ^G Cheddar Käse ^{12,G} Fladenbrot ^{A,AA,G,N} Mango -Joghurt ^{12,G} 629 kcal, 23,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE
Freitag 12.07.2024 	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Forelle Mandel Eihülle ^{C,D,H,HA} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Dillkartoffeln ^G Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 544 kcal, 32 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 41 g KH, 3,4 BE	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Tofuragout ^{A,AA,F,G,L} Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison 571 kcal, 22,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,1 g KH, 3,8 BE
Samstag 13.07.2024 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{100,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 431 kcal, 17,2 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Schokoladenpudding mit Sahne ^G 375 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE
Sonntag 14.07.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rinderroulade Hausfrauen Art ^{1,A,AA,G,M,O} Petersilienkartoffel ^G grüne Bohnen ^G Walnußeisbecher ^{12,G} 624 kcal, 25,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 60,1 g KH, 5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Gnocchi in Gorgonzolasoße ^{A,AA,C,G,L} gemischter Salat Walnußeisbecher ^{12,G} 635 kcal, 10 g Eiweiß, 24,9 g Fett, 90,1 g KH, 7,5 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 15.07.2024 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Bratwurst ^{100,L,M} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Ananas - Sauerkraut ³ Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 803 kcal, 21,7 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 51,2 g KH, 4,3 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Quarkkeulchen ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 605 kcal, 13,1 g Eiweiß, 24,4 g Fett, 80,4 g KH, 6,7 BE
Dienstag 16.07.2024 	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Bandnudel ^{A,AA,C,G} Ratatouille Gemüse Tropischer Fruchtcocktail 818 kcal, 28,2 g Eiweiß, 40,4 g Fett, 82,2 g KH, 6,9 BE	Hochzeitssuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Kartoffel Taler ^G Tomaten-Ragout ^{A,AA} Feldsalat Tropischer Fruchtcocktail 552 kcal, 9,1 g Eiweiß, 22,4 g Fett, 64,1 g KH, 5,3 BE
Mittwoch 17.07.2024 	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Kartoffelpuffer, ^{A,AA,C} Apfelmus ² Karamel Sahnepudding ^G 575 kcal, 9,3 g Eiweiß, 20,3 g Fett, 85,3 g KH, 7,1 BE	Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} gemischter Salat Karamel Sahnepudding ^G 514 kcal, 13,4 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 48,4 g KH, 4 BE
Donnerstag 18.07.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Hühnerfrikassee ^{A,AA,G} Reis Endiviensalat Mirabellenkompott ² 519 kcal, 31 g Eiweiß, 17,1 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frischkäse Spinat Tasche ^{A,AA,C,G} Paprikagemüse Mirabellenkompott ² 479 kcal, 18,4 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 75,7 g KH, 6,3 BE
Freitag 19.07.2024 	Kürbiscremesuppe ^{4,A,AA,G} Lachsfilet ^D Weißweinsauce ^{A,AA,G,O} Salzkartoffel Blattspinat ^G Obst der Saison 349 kcal, 10,8 g Eiweiß, 13,7 g Fett, 42,2 g KH, 3,5 BE	Kürbiscremesuppe ^{4,A,AA,G} Bunte Linsenpfanne mit frisch Käse ^{G,L} Kräutersoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Obst der Saison 374 kcal, 9 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 27,2 g KH, 2,3 BE
Samstag 20.07.2024 	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	Sellerie-Karotteneintopf L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtojoghurt ^{12,G} 408 kcal, 12,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE
Sonntag 21.07.2024 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Bayrisch Kraut ^G Serviettenknödel ^{A,AA,C,G} Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 935 kcal, 42,4 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 112,1 g KH, 9,4 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Brokkoli-Kartoffelgratin ^{1,12,G} Tomatensalat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 562 kcal, 13 g Eiweiß, 30,3 g Fett, 56,9 g KH, 4,7 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 22.07.2024 	Steckrübenrahmsuppe ^{A,AA,G} Hackfleischsoße ^{A,AA,L,100} Bunte Nudeln ^{A,AA} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 648 kcal, 26 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE	Steckrübenrahmsuppe ^{A,AA,G} Quarkauflauf mit Früchten ^{12,A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 775 kcal, 31,2 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
Dienstag 23.07.2024 	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} gebackener Fleischkäse ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelgemüse ^{A,AA,G,L} Pfirsichkompott ² 519 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE	Gemüsebrühe mit Maultaschen ^{A,AA,C,L} Gemüselasagne ^{1,12,A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} Pfirsichkompott ² 445 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE
Mittwoch 24.07.2024 	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Putengulasch ^{A,AA} Butterknöpfe ^{A,AA,AE,C,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 526 kcal, 15,6 g Eiweiß, 26 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Karottencremesuppe ^{A,AA,G} Hirse Käsetaler ^{1,12} pikante Currysoße ^{12,A,AA,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 620 kcal, 20,6 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 67,4 g KH, 3 BE
Donnerstag 25.07.2024 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Kräuterbratwurst ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Risoleekartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 678 kcal, 26,3 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 69 g KH, 5,7 BE	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Spinatpfannekuchen ^{C,G,L} Soße Hollandaise ^{C,G} Apfel Kompott ² 694 kcal, 23,6 g Eiweiß, 41,7 g Fett, 51 g KH, 4,3 BE
Freitag 26.07.2024 	Paprikasuppe gebackenes Schollenfilet ^{A,AA,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 588 kcal, 26,4 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE	Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung ^{A,AA,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE
Samstag 27.07.2024 	Erbseneintopf ^{1,L,100} Speck ^{1,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 739 kcal, 29,4 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 89,1 g KH, 7,4 BE	Kürbiseintopf ^{A,AA} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne ^{12,G} 493 kcal, 13,1 g Eiweiß, 8,7 g Fett, 88,2 g KH, 7,3 BE
Sonntag 28.07.2024 	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Putenrollbraten ^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Kaisergemüse ^G Amarenaeisbecher ^{12,G} 629 kcal, 26,5 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gekochte Eier ^C Senfsoße ^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher ^{12,G} 621 kcal, 24,8 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 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!

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

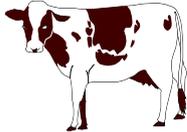
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



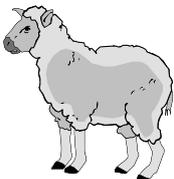
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild