



	Menu 1	Menu 2
Montag 02.09.2024 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Bratwurst ^{L,M,100} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Blumenkohlsalat Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 879 kcal, 24,1 g Eiweiß, 62,7 g Fett, 49,9 g KH, 4,2 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 03.09.2024 	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} Frischkäse Spinat Tasche ^{A,AA,C,G} Tomaten-Ragout ^{A,AA} Tropischer Fruchtcocktail 542 kcal, 19,2 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 77,7 g KH, 6,5 BE
Mittwoch 04.09.2024 	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} Gemüse-Kartoffel Taler ^G Paprikagemüse Karamel Sahnepudding ^G 579 kcal, 11 g Eiweiß, 25,3 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE
Donnerstag 05.09.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum ^{A,AA} gemischter Salat Mirabellenkompott ² 584 kcal, 11,4 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 80,3 g KH, 6,7 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} Feldsalat Mirabellenkompott ² 356 kcal, 9,7 g Eiweiß, 14,1 g Fett, 44,6 g KH, 3,7 BE
Freitag 06.09.2024 	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} Kräutersauce ^{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 07.09.2024 	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 08.09.2024 	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} gegrillte Schweinehaxe ^{F,100} Bratensoße ^{A,AA} Serviettenknödel ^{A,AA,C,G} Krautsalat Eistörtchen Donau ^{12,F,G} 880 kcal, 41,7 g Eiweiß, 31,7 g Fett, 105,8 g KH, 8,8 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 09.09.2024 	Steckerübenrahmsuppe ^{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	Steckerübenrahmsuppe ^{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 10.09.2024 	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 11.09.2024 	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 12.09.2024 	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,100} Bratensoße ^{A,AA} Risoleekartoffel Speckbohnen ¹⁰⁰ Apfel Kompott ² 711 kcal, 31,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE	Italienische Gemüsesuppe ^{A,AA,C,L} Gemüse Maultaschen ^{A,AA,C,L} Schmorzwiebel Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Apfel Kompott ² 546 kcal, 15 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE
Freitag 13.09.2024 	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 14.09.2024 	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 15.09.2024 	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!



	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 16.09.2024</p> 	<p>Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Gyros ^{F,100} Tzatziki ^G Reisnudel ^{A,AA} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 873 kcal, 41 g Eiweiß, 50 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 777 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 81 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Dienstag 17.09.2024</p> 	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineschnitzel ^{A,AA,100} Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Schokoladenpudding ^G 782 kcal, 38,4 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schupfnudel Gemüse Pfanne ^{A,AA,C} Schokoladenpudding ^G 464 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE</p>
<p>Mittwoch 18.09.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Zitronen-Hähnchen ^O Grillgemüse mit Kartoffeln Ananaskompott 715 kcal, 31,7 g Eiweiß, 41,9 g Fett, 47,2 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage ^L Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Ananaskompott 591 kcal, 23,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 71,8 g KH, 6 BE</p>
<p>Donnerstag 19.09.2024</p> 	<p>Französische Zwiebelsuppe ^G Schwenksteak ^{F,100} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Rösti-Ecke Endiviensalat Vanille Sahne Pudding ^G 848 kcal, 27,4 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>	<p>Französische Zwiebelsuppe ^G Vegetarische Bratwurst ^{A,AA,C} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Vanille Sahne Pudding ^G 670 kcal, 25,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 54,7 g KH, 4,6 BE</p>
<p>Freitag 20.09.2024</p> 	<p>Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel ^L Seelachsfilet in Knusperpanade ^{A,AA,D} Zitronenbuttersoße ^{A,AA,G} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 507 kcal, 21 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 50,3 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel ^L Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Obst der Saison 450 kcal, 13,2 g Eiweiß, 30,8 g Fett, 28,9 g KH, 2,4 BE</p>
<p>Samstag 21.09.2024</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 434 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Vegetarischer Kartoffeleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 22.09.2024</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Schweineroulade "Jäger Art" ^{3,A,AA,M,O,100} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Bohnen ^G Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 565 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 713 kcal, 15,4 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 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!

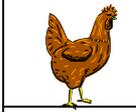
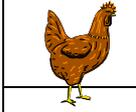
	Menue 1	Menue 2
 Montag 23.09.2024	Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Schinkennudel ^{1,3,16,A,AA,C,G,100} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Cappucinopudding ^G 628 kcal, 24,4 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 70,9 g KH, 5,9 BE	 Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Dampfnudel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Cappucinopudding ^G 675 kcal, 15 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 87,5 g KH, 7,3 BE
 Dienstag 24.09.2024	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} kalter Schweinebraten ¹⁰⁰ Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Bratkartoffeln Pfirsichkompott ² 375 kcal, 8,8 g Eiweiß, 14,2 g Fett, 49,1 g KH, 4,1 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Paella ^L Knoblauch-Dip ^G Tomatensalat Pfirsichkompott ² 513 kcal, 11,5 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 74,5 g KH, 6,2 BE
 Mittwoch 25.09.2024	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Rindfleischstreifen in Paprikasahne ^{A,AA,M,O} Gemüse-Risotto ^{G,L} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Kirsch-Grütze ^O Vanillesoße ^G 503 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,7 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Kartoffelgulasch ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Kirsch-Grütze ^O Vanillesoße ^G 483 kcal, 9,7 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 58,7 g KH, 4,9 BE
 Donnerstag 26.09.2024	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Currywurst ^{A,AA,F,L,M,O,100} Kartoffelecken Waldbeerjoghurt ^G 472 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 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 27.09.2024	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Rührei ^C Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 477 kcal, 26,4 g Eiweiß, 24,2 g Fett, 35,1 g KH, 2,9 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Tagliatelle al Tono / Bandnudeln mit Thunfisch ^{A,AA,C,L} gemischter Salat Obst der Saison 529 kcal, 13,7 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 71,4 g KH, 5,9 BE
 Samstag 28.09.2024	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 29.09.2024	Markklößchen Suppe ^{A,AA,C,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 411 kcal, 5,7 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 64,8 g KH, 5,4 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Eierpfannkuchen mit Gemüsefüllung ^{A,AA,C,G} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} Kopfsalat Erdbeere Eisbecher ^{12,G} 494 kcal, 15,2 g Eiweiß, 25,4 g Fett, 47,9 g KH, 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
<p>Montag 30.09.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Kohlroulade^{A,AA,C,G,M,100} Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten^{12,G} 568 kcal, 20,3 g Eiweiß, 34 g Fett, 42,5 g KH, 3,6 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Kaiserschmarren^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße^{12,G} Quarkspeise mit Früchten^{12,G} 528 kcal, 23,7 g Eiweiß, 25 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 01.10.2024</p> 	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} Kassler¹⁰⁰ Bratensoße^{A,AA} Kartoffelpüree^{13,G,O} Rahmkohlrabi^{A,AA,G} Pflaumenkompott² 525 kcal, 21,9 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 50,1 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Sternchensuppe^{A,AA,C,L} Gemüse Gouda Stäbchen^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott² 485 kcal, 16,1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 100 g KH, 8,3 BE</p>
<p>Mittwoch 02.10.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Hackfleischröllchen-^{A,AA,C,G,M} Ajvar Djuvecreis^G Fruchtquark Heidelbeer-Holunder^G 942 kcal, 32,8 g Eiweiß, 43,7 g Fett, 100 g KH, 8,3 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe^{A,AA,G} Auberginenaufauf^{A,AA,C,G} Kartoffelpüree^{13,G,O} gemischter Salat Fruchtquark Heidelbeer-Holunder^G 721 kcal, 30 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 47,1 g KH, 3,9 BE</p>
<p>Tag der Deutschen Einheit Donnerstag 03.10.2024</p> 	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsoße^{A,AA,G,O} Bandnudel^{A,AA,C,G} glasierte Karotten^G Fruchtjoghurt Pfirsich^G 508 kcal, 12,7 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe^{A,AA,AE,C,G,L} Allgäuer Rösti-Kartoffel^G Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich^G 567 kcal, 12,3 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>
<p>Freitag 04.10.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe^G gebackenes Seelachsfilet^{A,AA,D} Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 543 kcal, 20,5 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe^G Champignon-Pfanne^G Knoblauch-Dip^G Baguette^{A,AA} Obst der Saison 503 kcal, 20,7 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 63 g KH, 5,2 BE</p>
<p>Samstag 05.10.2024</p> 	<p>Linseneintopf^{L,100} Wiener Würstchen¹⁰⁰ 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</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf^L Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel^{12,G} 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Sonntag 06.10.2024</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen^{A,AA,C,100} Schweinensenfraten^{A,AA,L,M,O,100} Böhmische Knödel^{A,AA,G,L,O} Rahmkraut mit Nüssen Schokoeisbecher^{12,G} 876 kcal, 38,3 g Eiweiß, 46,5 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree^{13,G,O} Rahmgemüse^{A,AA,G} Schokoeisbecher^{12,G} 797 kcal, 22 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 98,5 g KH, 8,2 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 07.10.2024 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle ^{A,AA,C,G,P} Petersilienkartoffel ^G Paprikagemüse Fruchtcocktail ¹² 696 kcal, 26,6 g Eiweiß, 31 g Fett, 75 g KH, 6,3 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 08.10.2024 	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 Spaghetti ^{A,AA,G} mit getrockneten Tomaten und Pesto ^{1,C,G,H,HD} gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding ^{G,H,HB} 780 kcal, 15,1 g Eiweiß, 49,1 g Fett, 67,6 g KH, 5,6 BE
Mittwoch 09.10.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{12,G} 599 kcal, 27,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 54,2 g KH, 4,5 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Grillkäse ^G Bärlauch Dip ^G Rosmarinkartoffel Erdbeerjoghurt ^{12,G} 669 kcal, 31,1 g Eiweiß, 33,5 g Fett, 58,1 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 10.10.2024 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Hackfleischsoße mit Champignons ^{A,AA,L,100} Spiralennudeln ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Rhabarber-Kompott 641 kcal, 24,3 g Eiweiß, 31,3 g Fett, 62,1 g KH, 5,2 BE	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} gefüllte Tomaten (Reisfüllung) aus dem Ofen gemischter Salat Rhabarber-Kompott 512 kcal, 8,7 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE
Freitag 11.10.2024 	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} Gnocchi ^C mit Gorgonzola und Blattspinat ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 575 kcal, 10,5 g Eiweiß, 23,5 g Fett, 78,1 g KH, 6,5 BE
Samstag 12.10.2024 	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 13.10.2024 	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!

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

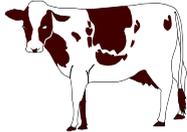
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



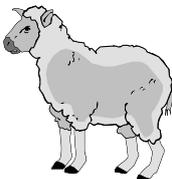
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild