

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu 2</b>
Montag 14.10.2024 	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Linguine al limone / Bandnudel in Zitronensoße mit Parmesan <sup>1,A,AA,C,G,L</sup> gemischter Salat Obstsalat 1017 kcal, 27,8 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 127,8 g KH, 10,6 BE	Bärlauchsuppe <sup>A,AA,G</sup> Gemüseauflauf Gärtnerin <sup>A,AA,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Obstsalat 525 kcal, 14,8 g Eiweiß, 23,6 g Fett, 60,6 g KH, 5 BE
Dienstag 15.10.2024 	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" <sup>A,AA,C</sup> Bunter-Kartoffelsalat <sup>1,3,4,12,L</sup> Bayrisch Creme <sup>12,F,G</sup> Fruchtmarmelade 438 kcal, 7,7 g Eiweiß, 22,1 g Fett, 49,7 g KH, 4,1 BE	Gemüsesamtsuppe <sup>A,AA,G</sup> Spinatlasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Bayrisch Creme <sup>12,F,G</sup> Fruchtmarmelade 782 kcal, 19,5 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 99,2 g KH, 8,3 BE
Mittwoch 16.10.2024 	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce <sup>A,AA,G,O,100</sup> Butterreis <sup>G</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Schattenmorelle Kompott 541 kcal, 25,5 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Eiermuschelsuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Griesbrei <sup>A,AA,G</sup> Rote Grütze <sup>O</sup> Schattenmorelle Kompott 428 kcal, 9,2 g Eiweiß, 11,8 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Donnerstag 17.10.2024 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Frikadelle <sup>A,AA,C,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Bechamelkartoffeln <sup>A,AA,G</sup> Rote Betesalat <sup>2,4</sup> Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 717 kcal, 24,5 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 65,3 g KH, 5,4 BE	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Grillgemüse Saure Sahne <sup>G</sup> Cheddar Käse <sup>12,G</sup> Fladenbrot <sup>A,AA,G,N</sup> Mango -Joghurt <sup>12,G</sup> 629 kcal, 23,3 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE
Freitag 18.10.2024 	Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Schlemmerfilet Bordelaise <sup>A,AA,D</sup> Rieslingsoße <sup>A,AA,G,O</sup> Dillkartoffeln <sup>G</sup> Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 484 kcal, 23,5 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 48,3 g KH, 4 BE	Blumenkohl-Cremesuppe <sup>A,AA</sup> Tofuragout <sup>A,AA,F,G,L</sup> Rosmarinkartoffel gemischter Salat Obst der Saison 571 kcal, 22,3 g Eiweiß, 32 g Fett, 46,1 g KH, 3,8 BE
Samstag 19.10.2024 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel <sup>100,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup> 431 kcal, 17,2 g Eiweiß, 13,3 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	Lauchintopf Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Schokoladenpudding mit Sahne <sup>G</sup> 375 kcal, 10,3 g Eiweiß, 5,1 g Fett, 69,3 g KH, 5,8 BE
Sonntag 20.10.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Rinderroulade Hausfrauen Art <sup>1,A,AA,G,M,O</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> grüne Bohnen <sup>G</sup> Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 620 kcal, 25,5 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 60,1 g KH, 5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Vegetarisch gebratene Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Kräuterschaum <sup>A,AA,G</sup> gemischter Salat Walnußeisbecher <sup>12,G</sup> 690 kcal, 19,9 g Eiweiß, 32,2 g Fett, 77,1 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!



	Menu 1	Menu 2
<b>Montag</b> 21.10.2024 	Steckerübenrahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> Hackfleischsoße <sup>A,AA,L,100</sup> Bunte Nudeln <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 648 kcal, 26,1 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE	Steckerübenrahmsuppe <sup>A,AA,G</sup> Quarkauflauf mit Früchten <sup>12,A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> gemischter Salat Stracciatella Creme <sup>F,G</sup> 775 kcal, 31,2 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
<b>Dienstag</b> 22.10.2024 	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> gebackener Fleischkäse <sup>100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelgemüse <sup>A,AA,G,L</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 519 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE	Gemüsebrühe mit Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüselasagne <sup>1,12,A,AA,G</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 445 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE
<b>Mittwoch</b> 23.10.2024 	Karottencremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Putengulasch <sup>A,AA</sup> Butterknöpfe <sup>A,AA,AE,C,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 526 kcal, 15,6 g Eiweiß, 26 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Karottencremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Hirse Käsetaler 1,12 pikante Currysoße <sup>12,A,AA,G</sup> gemischter Salat Heidelbeere-Quark <sup>G</sup> 620 kcal, 20,6 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 67,4 g KH, 3 BE
<b>Donnerstag</b> 24.10.2024 	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Schweineschnitzel "Wiener Art" <sup>A,AA,100</sup> Bratensoße <sup>A,AA</sup> Risoleekartoffel Speckbohnen <sup>100</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup> 704 kcal, 31,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE	Italienische Gemüsesuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Gemüse Maultaschen <sup>A,AA,C,L</sup> Schmorzwiebel Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Apfel Kompott <sup>2</sup> 545 kcal, 15 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE
<b>Freitag</b> 25.10.2024 	Paprikasuppe <sup>A,AA</sup> gebackenes Schollenfilet <sup>A,AA,D</sup> Remouladensoße <sup>2,4,12,C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>1,3,4,12,L,M</sup> Obst der Saison 589 kcal, 26,4 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE	Paprikasuppe <sup>A,AA</sup> Tortellini mit Riccotafüllung <sup>A,AA,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 526 kcal, 15,3 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,5 g KH, 6 BE
<b>Samstag</b> 26.10.2024 	Erbseneintopf <sup>1,L,100</sup> Speck <sup>1,100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 739 kcal, 29,4 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 89,1 g KH, 7,4 BE	Kürbiseintopf <sup>A,AA</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Erdbeerpudding mit Sahne <sup>12,G</sup> 493 kcal, 13,1 g Eiweiß, 8,7 g Fett, 88,2 g KH, 7,3 BE
<b>Sonntag</b> 27.10.2024 	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> Putenrollbraten <sup>16,A,AA,F,L,O</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Kaisergemüse <sup>G</sup> Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup> 626 kcal, 26,5 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich <sup>C,G</sup> gekochte Eier <sup>C</sup> Senfsoße <sup>A,AA,G,M</sup> Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher <sup>12,G</sup> 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 28.10.2024</p> 	<p>Spinatcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Gyros <sup>F,100</sup> Tzatziki G Reisnudel <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>12,G</sup> 869 kcal, 41 g Eiweiß, 50 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE</p>	<p>Spinatcremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Rucula-Süßkartoffel Schnitte <sup>A,AA,AC</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> gemischter Salat Kirschquark <sup>12,G</sup> 777 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 81 g KH, 6,8 BE</p>
<p>Dienstag 29.10.2024</p> 	<p>Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweineschnitzel <sup>A,AA,100</sup> Frankfurter Grüne Soße <sup>G</sup> Salzkartoffel Schokoladenpudding <sup>G</sup> 775 kcal, 38,4 g Eiweiß, 35,2 g Fett, 73,4 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Frittatensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schupfnudel Gemüse Pfanne <sup>A,AA,C</sup> Kräutersoße <sup>A,AA,G</sup> Schokoladenpudding <sup>G</sup> 464 kcal, 13,1 g Eiweiß, 17 g Fett, 61,5 g KH, 5,1 BE</p>
<p>Mittwoch 30.10.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Zitronen-Hähnchen Grillgemüse mit Kartoffeln Ananaskompott 821 kcal, 32 g Eiweiß, 42 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Vegetarische Cannelloni <sup>A,AA,C,G</sup> Tomatensalsa gemischter Salat Ananaskompott 591 kcal, 23,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 71,8 g KH, 6 BE</p>
<p>Donnerstag 31.10.2024</p> 	<p>Französische Zwiebelsuppe <sup>G</sup> Schwenksteak <sup>F,100</sup> Pilzrahmsauce <sup>A,AA,G,O</sup> Rösti-Ecke Endiviensalat Vanille Sahne Pudding <sup>G</sup> 845 kcal, 27,4 g Eiweiß, 54,2 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>	<p>Französische Zwiebelsuppe <sup>G</sup> Vegetarische Bratwurst <sup>A,AA,C</sup> Salzkartoffel Rahmblumenkohl <sup>A,AA,G</sup> Vanille Sahne Pudding <sup>G</sup> 666 kcal, 25,1 g Eiweiß, 36,8 g Fett, 54,7 g KH, 4,6 BE</p>
<p>Freitag 01.11.2024</p> 	<p>Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel <sup>L</sup> Seelachsfilet in Knusperpanade <sup>A,AA,D</sup> Zitronenbuttersoße <sup>A,AA,G</sup> Salzkartoffel Gurkensalat <sup>G</sup> Obst der Saison 507 kcal, 21 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 50,3 g KH, 4,2 BE</p>	<p>Rinderkraftbrühe mit Gemüsewürfel <sup>L</sup> Blätterteigtasche mit mediterraner Gemüsefüllung <sup>A,AA,C,G</sup> 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 02.11.2024</p> 	<p>weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage <sup>L,O</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 431 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE</p>	<p>Cremiger Laucheintopf <sup>L,G</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Saison-Joghurt <sup>12,G</sup> 398 kcal, 13,8 g Eiweiß, 3,5 g Fett, 76,1 g KH, 6,3 BE</p>
<p>Sonntag 03.11.2024</p> 	<p>Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Schweineroulade "Jäger Art" <sup>3,A,AA,M,O,100</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> Bohnen <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 562 kcal, 12,8 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Kräuterklößchensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüseplatte <sup>G</sup> Soße Hollandaise <sup>C,G</sup> Petersilienkartoffel <sup>G</sup> Nusseisbecher <sup>12,G,H,HB</sup> 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 04.11.2024 	Maiscremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Schinkennudel <sup>1,3,16,A,AA,C,G,100</sup> Tomatensoße <sup>A,AA</sup> gemischter Salat Cappucinopudding <sup>G</sup> 628 kcal, 24,4 g Eiweiß, 26,6 g Fett, 70,9 g KH, 5,9 BE	Maiscremesuppe <sup>A,AA,G</sup> Dampfnudel <sup>A,AA,C,G</sup> Vanillesoße <sup>12,G</sup> Cappucinopudding <sup>G</sup> 675 kcal, 15 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 87,5 g KH, 7,3 BE
Dienstag 05.11.2024 	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Jägerklößchen <sup>1,2,3,A,AA,AD,C,G,100</sup> Bratkartoffeln Erbsen Karottengemüse <sup>G</sup> Pfirsichkompott <sup>2</sup> 641 kcal, 22,8 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 66,7 g KH, 5,6 BE	Backerbsensuppe <sup>A,AA,C,G,L</sup> Gemüse-Paella <sup>L</sup> Knoblauch-Dip <sup>G</sup> Tomatensalat Pfirsichkompott 2 513 kcal, 11,5 g Eiweiß, 17,2 g Fett, 74,5 g KH, 6,2 BE
Mittwoch 06.11.2024 	Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> Rindfleischstreifen in Paprikasahne <sup>A,AA,M,O</sup> Gemüse-Risotto <sup>G,L</sup> Eisbergsalat in Joghurtdressing <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> 499 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,7 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE	Sauerrahmsuppe <sup>C,G,L</sup> Kartoffelgulasch <sup>G</sup> Gurkensalat <sup>G</sup> Kirsch-Grütze <sup>O</sup> Vanillesoße <sup>G</sup> 483 kcal, 9,7 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 58,6 g KH, 4,9 BE
Donnerstag 07.11.2024 	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Currywurst <sup>100,A,AA,F,L,M,O</sup> Kartoffelecken Waldbeerjoghurt <sup>G</sup> 472 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE	Sternchensuppe <sup>A,AA,C,L</sup> Omelette <sup>C,G</sup> Kräuterschaum <sup>A,AA,G</sup> Kartoffelpüree <sup>13,G,O</sup> gemischter Salat Waldbeerjoghurt G 607 kcal, 24,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE
Freitag 08.11.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Rührei <sup>C</sup> Salzkartoffel Rahmspinat <sup>A,AA,G</sup> Obst der Saison 473 kcal, 26,4 g Eiweiß, 24,2 g Fett, 35,1 g KH, 2,9 BE	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>L</sup> Tagliatelle al Tono / Bandnudeln mit Thunfisch <sup>A,AA,C,L</sup> gemischter Salat Obst der Saison 529 kcal, 13,7 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 71,4 g KH, 5,9 BE
Samstag 09.11.2024 	Gemüseintopf mit Fleischklößchen <sup>A,AA,C,L,100</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup> 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE	Kartoffeleintopf <sup>G,L</sup> Kaiserbrötchen <sup>A,AA,F</sup> Fruchtbuttermilch <sup>G</sup> 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE
Sonntag 10.11.2024 	Markklößchen Suppe <sup>A,AA,C,L</sup> Entenkeule braune Geflügelsoße <sup>A,AA</sup> Kartoffelklöße Apfelrotkohl Maronencreme <sup>G</sup> 1125 kcal, 42,9 g Eiweiß, 80,4 g Fett, 61,2 g KH, 5,1 BE	Grünkernklößchensuppe <sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Eierpfannkuchen mit Gemüsefüllung <sup>A,AA,C,G</sup> Gemüsesoße <sup>A,AA,G,L</sup> Kopfsalat Maronencreme <sup>G</sup> 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!



	<b>Menue 1</b>	<b>Menue 2</b>
<p>Montag 11.11.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> Wirsingroulade<sup>A,AA,C,G,M,100</sup> Kartoffeln Quarkspeise mit Früchten<sup>12,G</sup> 568 kcal, 19,9 g Eiweiß, 34,4 g Fett, 44,2 g KH, 3,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich<sup>C,G</sup> Kaiserschmarren<sup>A,AA,C,G,H,HA</sup> Vanillesoße<sup>12,G</sup> Quarkspeise mit Früchten<sup>12,G</sup> 524 kcal, 23,7 g Eiweiß, 25 g Fett, 50,6 g KH, 4,2 BE</p>
<p>Dienstag 12.11.2024</p> 	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Rippchen<sup>100,2,G,L</sup> Bratensoße<sup>A,AA</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> Apfelsauerkraut<sup>2,3</sup> Pflaumenkompott<sup>2</sup> 323 kcal, 6,9 g Eiweiß, 10 g Fett, 46,6 g KH, 3,9 BE</p>	<p>Sternchensuppe<sup>A,AA,C,L</sup> Gemüse Gouda Stäbchen<sup>A,AA,C,G,L</sup> Salzkartoffel Letschogemüse Pflaumenkompott<sup>2</sup> 486 kcal, 16,1 g Eiweiß, 4,6 g Fett, 99,9 g KH, 8,3 BE</p>
<p>Mittwoch 13.11.2024</p> 	<p>Champignon Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Puten-Kürbis-Curry<sup>A,AA,G</sup> Bandnudel<sup>A,AA,C,G</sup> Heidelbeer-Holunder Creme<sup>G</sup> 646 kcal, 16,9 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 63,8 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Champignon Cremesuppe<sup>A,AA,G</sup> Auberginenauflauf<sup>1,A,AA,C,G</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> gemischter Salat Heidelbeer-Holunder Creme<sup>G</sup> 721 kcal, 30 g Eiweiß, 44,4 g Fett, 47,1 g KH, 3,9 BE</p>
<p>Donnerstag 14.11.2024</p> 	<p>Grünkernklößchensuppe<sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> gepöckelte Ochsenbrust<sup>1,2,L</sup> Meerrettichsoße<sup>4,13,A,AA,G,L,O</sup> Würfelpotato<sup>G</sup> Lauchgemüse<sup>A,AA,G</sup> Fruchtjoghurt Pfirsich<sup>G</sup> 641 kcal, 26,1 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 55,1 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Grünkernklößchensuppe<sup>A,AA,AE,C,G,L</sup> Allgäuer Rösti-Kartoffel<sup>G</sup> Schmorzwiebel gemischter Salat Fruchtjoghurt Pfirsich<sup>G</sup> 566 kcal, 12,3 g Eiweiß, 29,3 g Fett, 59,8 g KH, 5 BE</p>
<p>Freitag 15.11.2024</p> 	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) <sup>A,AE,C,D</sup> Remouladensoße<sup>2,4,12,C,G,M</sup> Obst der Saison 540 kcal, 29 g Eiweiß, 22,5 g Fett, 51,4 g KH, 4,3 BE</p>	<p>Tomatencremesuppe<sup>G</sup> Champignon-Pfanne<sup>G</sup> Knoblauch-Dip<sup>G</sup> Baguette<sup>A,AA</sup> Obst der Saison 504 kcal, 20,8 g Eiweiß, 15,5 g Fett, 62,9 g KH, 5,2 BE</p>
<p>Samstag 16.11.2024</p> 	<p>Linseneintopf<sup>1,L,100</sup> Wiener Würstchen<sup>100</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel<sup>12,G</sup> 704 kcal, 29,2 g Eiweiß, 31,9 g Fett, 71,2 g KH, 5,9 BE</p>	<p>Blumenkohl-Karotteneintopf<sup>L</sup> Kaiserbrötchen<sup>A,AA,F</sup> Caramel-Vanillestrudel<sup>12,G</sup> 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE</p>
<p>Sonntag 17.11.2024</p> 	<p>klare Brühe mit Fleischklößchen<sup>A,AA,C,100</sup> Schweinensenfbraten<sup>100,A,AA,L,M,O</sup> Böhmische Knödel<sup>A,AA,G,L,O</sup> Rahmkraut mit Nüssen<sup>G,H,HC</sup> Schokoeisbecher<sup>12,G</sup> 875 kcal, 39,8 g Eiweiß, 46,1 g Fett, 72,9 g KH, 6,1 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe<sup>A,AA,C,G,L</sup> Käsemedallion<sup>A,AA,AE,C,F,G,N</sup> Kartoffelpüree<sup>13,G,O</sup> Rahmgemüse<sup>A,AA,G</sup> Schokoeisbecher<sup>12,G</sup> 789 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!

# 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

## Allergene

- 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

- 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

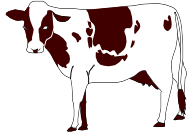
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Freiwillige Kennzeichnung

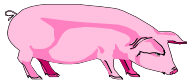
## *Piktogramme Speiseplan*



Vegetarisch



Rindfleisch



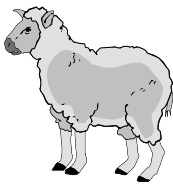
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild