








	Menu 1	Menu 2
Montag 18.11.2024 	Flädlesuppe A,AA,C,G,L Rotkohlroulade A,AA Petersilienkartoffel G Fruchtcocktail 12 420 kcal, 16,8 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 63 g KH, 5,2 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 19.11.2024 	Gurkencremesuppe G Hähnchenbrustfilet in Käse-Eihülle A,AA,C,G,P Risoleekartoffel Tomatensalat Nuss-Nougat Pudding G,H,HB 682 kcal, 25,7 g Eiweiß, 35,3 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE	Gurkencremesuppe G Spaghetti A,AA,G mit Trauben, Rauke und Pesto ^{1,C,G,H,HD} gemischter Salat Nuss-Nougat Pudding G,H,HB 766 kcal, 15,4 g Eiweiß, 44,3 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE
Mittwoch 20.11.2024 	Nudelsuppe ^{A,AA,C,L} gekochte Eier ^C Frankfurter Grüne Soße ^G Bratkartoffeln Erdbeerjoghurt ^{12,G} 596 kcal, 27,6 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 54,2 g KH, 4,5 BE	Nudelsuppe ^{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 21.11.2024 	Spargel Cremesuppe ^{A,AA,G} Hackfleischsoße mit Champignons ^{A,AA,L,100} Spiraleknudeln ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Birnen-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 Birnen-Kompott 512 kcal, 8,7 g Eiweiß, 23,3 g Fett, 63,5 g KH, 5,3 BE
Freitag 22.11.2024 	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 539 kcal, 8,9 g Eiweiß, 22,9 g Fett, 72,1 g KH, 6 BE
Samstag 23.11.2024 	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 24.11.2024 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Schweinebraten mit Backpflaume ^{1,A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Leipziger Allerlei Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 890 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!



	Menu 1	Menu 2
Montag 25.11.2024 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Linguine al limone / Bandnudel in Zitronensoße mit Parmesan ^{1,A,AA,C,G,L} gemischter Salat Obstsalat 917 kcal, 27,8 g Eiweiß, 41,3 g Fett, 127,8 g KH, 10,6 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 26.11.2024 	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" ^{A,AA,C} Würfelpotato ^G Rahmwirsing ^G Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 528 kcal, 11,3 g Eiweiß, 26,4 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE	Gemüsesamtsuppe ^{A,AA,G} Spinatlasagne ^{1,12,A,AA,G} gemischter Salat Bayrisch Creme ^{12,F,G} Fruchtmarmelade 782 kcal, 19,5 g Eiweiß, 33,7 g Fett, 99,2 g KH, 8,3 BE
Mittwoch 27.11.2024 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce ^{A,AA,G,O,100} Butterreis ^G Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Schattenmorelle Kompott 541 kcal, 25,5 g Eiweiß, 22,2 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Griesbrei ^{A,AA,G} Rote Grütze ^O Schattenmorelle Kompott 428 kcal, 9,2 g Eiweiß, 11,8 g Fett, 67,1 g KH, 5,6 BE
Donnerstag 28.11.2024 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C} 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 29.11.2024 	Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} Schlemmerfilet Bordelaise ^{A,AA,D} Rieslingsoße ^{A,AA,G,O} Dillkartoffeln ^G Buntes Gurken-Zuccinigemüse Obst der Saison 484 kcal, 23,5 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 48,3 g KH, 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 30.11.2024 	Kartoffeleintopf mit Kasslerwürfel ^{1,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	Lauchintopf 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
1. Advent Sonntag 01.12.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildgulasch ^{A,AA,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Schneemann Eis ^{12,F,G} 607 kcal, 15,4 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Vegetarisch gebratene Maultaschen ^{A,AA,C,L} Kräuterschaum ^{A,AA,G} gemischter Salat Schneemann Eis ^{12,F,G} 743 kcal, 19,7 g Eiweiß, 38,7 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
<p>Montag 02.12.2024</p> 	<p>Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Bratwurst-Auflauf mit Kartoffel und Herbstgemüse <small>16,C,G,L,M</small> Kümmel-Jus ^{A,AA} Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 838 kcal, 22,6 g Eiweiß, 57,8 g Fett, 52,6 g KH, 4,4 BE</p>	<p>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</p> 
<p>Dienstag 03.12.2024</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Mittwoch 04.12.2024</p> 	<p>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</p>	<p>Zuccinicremesuppe ^{A,AA,G} Vegetarisches Moussaka ^{3,A,AA,C,F,G} Paprikagemüse Karamel Sahnepudding ^G 492 kcal, 14,3 g Eiweiß, 23,4 g Fett, 53,8 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Donnerstag 05.12.2024</p> 	<p>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</p>	<p>Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse-Kartoffel Taler ^G Feldsalat Mirabellenkompott ² 444 kcal, 6,4 g Eiweiß, 16,1 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Freitag 06.12.2024</p> 	<p>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</p>	<p>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</p>
<p>Samstag 07.12.2024</p> 	<p>Graupensuppe mit Rindfleisch ^{A,AC,G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 336 kcal, 10,3 g Eiweiß, 4 g Fett, 63,4 g KH, 5,3 BE</p>	<p>Sellerie-Karotteneintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtjoghurt ^{12,G} 408 kcal, 12,1 g Eiweiß, 2,9 g Fett, 81,1 g KH, 6,8 BE</p>
<p>2. Advent Sonntag 08.12.2024</p> 	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} glasierter Schweineschulter ^{A,AA,L,O,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Tannenbaum Eis ^{F,G} 656 kcal, 8,1 g Eiweiß, 32 g Fett, 80,8 g KH, 6,7 BE</p>	<p>Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Brokkoli-Kartoffelgratin ^{1,12,G} Tomatensalat Tannenbaum Eis ^{F,G} 570 kcal, 12 g Eiweiß, 35,9 g Fett, 47,3 g KH, 3,9 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 09.12.2024</p> 	<p>Steckrübenrahmsuppe^{A,AA,G} Hackfleischsoße^{A,AA,L,100} Bunte Nudeln^{A,AA} gemischter Salat Stracciatella Creme^{F,G} 648 kcal, 26,1 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE</p>	<p>Steckrübenrahmsuppe^{A,AA,G} Eierpfannkuchen mit Pflaume und Zimt^{A,AA,C,G} Vanillesoße^{12,G} gemischter Salat Stracciatella Creme^{F,G} 672 kcal, 16,6 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 80,9 g KH, 6,7 BE</p>
<p>Dienstag 10.12.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} gebackener grober Fleischkäse¹⁰⁰ Bratensoße^{A,AA} Kartoffelgemüse^{A,AA,G,L} Pfirsichkompott² 519 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Gemüselasagne^{1,12,A,AA,G} Tomatensoße^{A,AA} Pfirsichkompott² 445 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Mittwoch 11.12.2024</p> 	<p>Karottencremesuppe^{A,AA,G} Putengulasch^{A,AA} Butterreis^G gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 526 kcal, 15,6 g Eiweiß, 26 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE</p>	<p>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</p>
<p>Donnerstag 12.12.2024</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Schweineschnitzel "Wiener Art"^{A,AA,100} Bratensoße^{A,AA} Risoleekartoffel Speckbohnen¹⁰⁰ Apfel Kompott² 704 kcal, 31,6 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Gemüse Maultaschen^{A,AA,C,L} Schmorzwiebel Eisbergsalat in Joghurtdressing^G Apfel Kompott² 545 kcal, 15 g Eiweiß, 12,7 g Fett, 87 g KH, 7,2 BE</p>
<p>Freitag 13.12.2024</p> 	<p>Paprikasuppe^{A,AA} gebackenes Schollenfilet^{A,AA,D} Remouladensoße^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 589 kcal, 26,4 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 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 14.12.2024</p> 	<p>Erseneintopf^{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</p>	<p>Kürbis-Ingwer Eintopf^{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</p>
<p>3. Advent Sonntag 15.12.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Schweinefilet-Topf "Jäger Art"^{A,AA,G} Spätzle^{A,AA,C,G} Kaisergemüse^G Eis Weihnachtsmann^{F,G} 474 kcal, 14,2 g Eiweiß, 20,4 g Fett, 56 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} gekochte Eier^C Senfsoße^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Eis Weihnachtsmann^{F,G} 575 kcal, 23,7 g Eiweiß, 31,4 g Fett, 47,5 g KH, 3,9 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

- 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

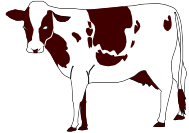
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

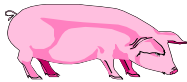
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



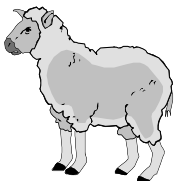
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild