



	Menu 1	Menu 2
Montag 10.02.2025 	Gurkencremesuppe ^G Woihinkelche "in Rotwein geschmorte Hähnchenkeule" <small>c,g,o</small> Rosmarinkartoffel Ratatouille Gemüse Creme Caramel ^{C,G} 908 kcal, 44,4 g Eiweiß, 53 g Fett, 59 g KH, 4,9 BE	Gurkencremesuppe ^G Zwetschgen Knödel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Creme Caramel ^{C,G} 553 kcal, 16,4 g Eiweiß, 16 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE
Dienstag 11.02.2025 	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Frikadelle ^{A,AA,C,100} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Bechamelkartoffeln ^{A,AA,G} Spitzkohl ^G Stracciatella Creme ^{F,G} 850 kcal, 28,9 g Eiweiß, 47,7 g Fett, 74 g KH, 6,2 BE	Flädlesuppe ^{A,AA,C,G,L} Pilzgulasch ^{A,AA,G} Mini Semmelknödel ^{A,AA,C} gemischter Salat Stracciatella Creme ^{F,G} 598 kcal, 24,8 g Eiweiß, 24,1 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 12.02.2025 	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} Spinatlasagne ^{1,12,A,AA,G} Kräutersoße ^{A,AA,G} Brombeer - Birnengrütze ^O 719 kcal, 17,1 g Eiweiß, 26 g Fett, 102,7 g KH, 8,6 BE	Staudensellerie-Rahmsuppe ^{A,AA,G,L} gebackener Schafskäse ^G Kartoffelwürfel Bärlauch Dip ^G Brombeer - Birnengrütze ^O 728 kcal, 34,4 g Eiweiß, 39 g Fett, 57,2 g KH, 4,8 BE
Donnerstag 13.02.2025 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Rheinisches Sauergulasch ^{A,AA,M} Bunte Nudeln ^{A,AA} Rahmkarotten ^{A,AA,G} Vanillequark ^G 633 kcal, 40,6 g Eiweiß, 20,9 g Fett, 67,8 g KH, 5,7 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Tortelloni ^{A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Vanillequark ^G 718 kcal, 28,3 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 87,3 g KH, 7,3 BE
Freitag 14.02.2025 	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Heringsstipp ^{1,6,C,D,G,M} Pellkartoffel Obst der Saison 536 kcal, 9,7 g Eiweiß, 42,5 g Fett, 26,9 g KH, 2,2 BE	Rahmsuppe von Weißerüben ^{A,AA} Gemüse-Köttbullar ^{A,AA} Rahmsauce ^{A,AA,G} Butterreis ^G Preiselbeeren Obst der Saison 578 kcal, 12,1 g Eiweiß, 17,9 g Fett, 89,5 g KH, 7,4 BE
Samstag 15.02.2025 	Pichelsteiner-Eintopf mit Fleischeinlage ^{A,AA,C,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 426 kcal, 13,5 g Eiweiß, 5,4 g Fett, 78 g KH, 6,5 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf mit Reis ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Vanillepudding mit Sahne ^{12,G} 468 kcal, 12,2 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 89,7 g KH, 7,5 BE
Sonntag 16.02.2025 	Eierflöckchensuppe ^{C,L} Kalbsrollbraten ^{A,AA,L,O} Kartoffelkroketten ^G Kohlrabi ^G Schokoeisbecher ^{12,G} 653 kcal, 10,8 g Eiweiß, 28,1 g Fett, 84,5 g KH, 7 BE	Eierflöckchensuppe ^{C,L} vegetarische Hirtenpfanne ^{15,A,AA,G} Tomatensalat Schokoeisbecher ^{12,G} 531 kcal, 16,2 g Eiweiß, 19,9 g Fett, 68,2 g KH, 5,7 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 17.02.2025 	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Bolognese ^{A,AA,L,100} Spaghetti ^{A,AA,G} gemischter Salat Obstsalat 680 kcal, 21,6 g Eiweiß, 34,1 g Fett, 69,5 g KH, 5,8 BE	Bärlauchsuppe ^{A,AA,G} Apfelküchle ^{A,AA,G} Vanillesoße ^{12,G} Obstsalat 596 kcal, 9,1 g Eiweiß, 24,7 g Fett, 81,6 g KH, 6,8 BE
Dienstag 18.02.2025 	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^{A,AA,AC} Bratkartoffeln Paprikagemüse Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 510 kcal, 26,9 g Eiweiß, 11,7 g Fett, 72,3 g KH, 6 BE	Eiermuschelsuppe ^{A,AA,C,L} Teigtasche gefüllt mit Zucchini und geröstetem Sesam ^{A,AA,C,G,N} Pesto Alla Genovese ^{1,G,H,HD} gemischter Salat Fruchtpudding Pfirsich Aprikose ^{1,12,G} 701 kcal, 17,9 g Eiweiß, 34,9 g Fett, 75,5 g KH, 6,3 BE
Mittwoch 19.02.2025 	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} geschnetzelte Leber Berliner ^{A,AA,O} Butterreis ^G Salat der Saison Schattenmorelle Kompott 442 kcal, 6,4 g Eiweiß, 19 g Fett, 58,8 g KH, 4,9 BE	geröstete Blumenkohl-Cremesuppe ^{A,AA} vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{A,AA,L,M} Tomatensoße ^{A,AA} Schattenmorelle Kompott 321 kcal, 10,1 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 39,6 g KH, 3,3 BE
Donnerstag 20.02.2025 	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Mettwurstchen ^{1,2,100} Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpuree ^G Grünkohl ^G Mango -Joghurt ^{12,G} 793 kcal, 28,8 g Eiweiß, 47,8 g Fett, 57,5 g KH, 4,8 BE	Backerbsensuppe ^{A,AA,C,G,L} Weizenrisotto ^{1,A,AA,C,G,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Mango -Joghurt ^{12,G} 623 kcal, 19,6 g Eiweiß, 28,5 g Fett, 69,4 g KH, 5,8 BE
Freitag 21.02.2025 	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Schollenfilet "Finkenwerder Art" ^{1,2,12,A,AA,D,100} Salzkartoffel Gurkensalat ^G Obst der Saison 608 kcal, 25,3 g Eiweiß, 30,7 g Fett, 55 g KH, 4,6 BE	Brokkolicremesuppe ^{A,AA} Soja Geschnetzeltes "Gyros Art" ^{A,AA,C,F,L} Tzatziki ^G Fladenbrot ^{A,AA} Krautsalat Obst der Saison 851 kcal, 46,5 g Eiweiß, 23,7 g Fett, 109,5 g KH, 9,2 BE
Samstag 22.02.2025 	Kichererbseneintopf mit Chorizo ^{L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 330 kcal, 11,7 g Eiweiß, 10,3 g Fett, 45,6 g KH, 3,8 BE	Laucheintopf Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Bratapfel-Joghurt ^G 352 kcal, 11,8 g Eiweiß, 4,3 g Fett, 63,2 g KH, 5,3 BE
Sonntag 23.02.2025 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Wildschweinbraten ^{1,2,A,AA,L,O} Spätzle ^{A,AA,C,G} Rosenkohl ^G Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 464 kcal, 15,2 g Eiweiß, 15,6 g Fett, 67,7 g KH, 5,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Süßkartoffel-Gnocchi Gemüsecurry ^{12,A,AA,G} Tomatensalat Fürst Pückler Eisbecher ^{4,6,10,12,G} 640 kcal, 13 g Eiweiß, 18,2 g Fett, 106,6 g KH, 8,9 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

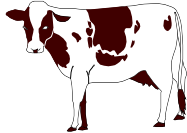
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

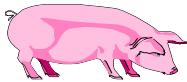
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



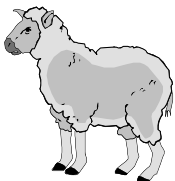
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild