

KW 7	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 784 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 733 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 665 kcal
Dienstag	Spargelsuppe Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 413 kcal	Spargelsuppe Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} mit Käse überbacken ^G Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 671 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Ketchup ^{6b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpalten ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 738 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Maccaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 552 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ^I Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensoße Karotten Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 560 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 585 kcal	Brokkolisuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 534 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis ^I Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 844 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 903 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ^I Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 731 kcal
Samstag	Karottensuppe Königsberger Klopse (Schwein) ^C Kapernsoße ^{G, G1} Rote Beete Salat ^{4b} Reis Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 677 kcal	Karottensuppe Bunter Gemüseeintopf ^I Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese ^I Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 535 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Zucchini Reis Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 598 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Sojageschnetzeltes ^{F, G, G1} Nudeln ^A kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ^I Kartoffelpüree ^{G1} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 536 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mgl, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

KW 8	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln A, A1, C, I Fleischkäse vom Schwein 1, 2, 7 Bratensoße Karotten pro Portion: 653 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln A, A1, C, I Käsespätzle A, A1, C, G, G1 Salat C, G, G1 Obst der Saison Röstzwiebeln A, A1 pro Portion: 944 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln A, A1, C, I Eieromelette C, G, G1 Bechamelsoße G, G1 Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Knuspriges Hähnchen A, A1 Ketchup 6b Salat C, G, G1 Kartoffelpalten A, A1 Fruchtjoghurt pro Portion: 848 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüselasagne A, A1, G, G1, I Salat C, G, G1 Fruchtjoghurt pro Portion: 511 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet D Bechamelsoße G, G1 Passierter Brokkoli 1 Kartoffelpüree G1 Fruchtjoghurt pro Portion: 443 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Gedünsteter Seelachs D Senfsoße G, G1, J Erbsen Salat C, G, G1 Kartoffeln pro Portion: 525 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Erbsensuppe 1 Salat C, G, G1 Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3 Obst der Saison pro Portion: 551 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Fleischkäse vom Schwein 1, 2, 7 Rahmsoße G, G1 Passierter Blumenkohl 1 Kartoffelpüree G1 pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Nudeln A, A1 Putenschinkensoße 1, 2, 7 Salat C, G, G1 Dessert des Tages Hartkäse C, G, G1, 2 pro Portion: 620 kcal	Geflügelsuppe Kartoffelecken Apfelmus 1 Salat C, G, G1 Dessert des Tages pro Portion: 681 kcal	Geflügelsuppe Gemüebolognese 1 Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis 1 Backfisch A, A1, D Dillsoße G, G1 Erbsen Salat C, G, G1 Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 862 kcal	Gemüsebrühe m. Reis 1 Nudeln A, A1 Tomatensoße mit Pesto G1 Salat C, G, G1 Gemischtes Dessert pro Portion: 634 kcal	Gemüsebrühe m. Reis 1 Brokkoli-Blumenkohlauflauf A, A1, C, G, G1, L, 1 Bechamelsoße G, G1 Kartoffelpüree G1 Gemischtes Dessert pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind 1, 1 Roggenbrötchen A, A1, A2, A3, 1 Vanillepudding G, G1, 3 pro Portion: 551 kcal	Pilzcremesuppe Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, C, G, G1, 3 Schnittlauchsoße G, G1 Karotten Kartoffeln Vanillepudding G, G1, 3 pro Portion: 507 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf 1 Weißbrot o. Rinde A, A1, 1 Vanillepudding G, G1, 3 pro Portion: 276 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe m. Grieß A, A1, I Geschnetzeltes (Schwein) 6b Blumenkohl "a la creme" G, G1 Kräuterreis Magdalenenkuchen A, A1, C, F, G, G1 pro Portion: 428 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß A, A1, I Eieromelette C, G, G1 Rahmspinat G, G1 Kartoffelpüree G1 Magdalenenkuchen A, A1, C, F, G, G1 pro Portion: 483 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß A, A1, I Rührei C, G, G1, I Rahmspinat G, G1 Kartoffelpüree G1 Magdalenenkuchen A, A1, C, F, G, G1 pro Portion: 581 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefelkohldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat

KW 9	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Schweinegulasch Karotten Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 506 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 619 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 576 kcal	Blumenkohlsuppe Nudeln ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 545 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Kartoffeleintopf ^{I, 1} Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 940 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Kirschsoße Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 883 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 575 kcal	Tomatensuppe Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 511 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{C, G, G1} Basmatireis pro Portion: 760 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 865 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 727 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Karamellpudding ^{G, G1} Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 666 kcal	Kartoffelsuppe kl. Karotten Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 335 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 383 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 555 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 601 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 576 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mgl, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

KW 10	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Petersilienkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 527 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Jägertopf ^{F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^{A, A1} Obst der Saison pro Portion: 504 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Putenpfanne ¹ Kräuterquark mit Gurke ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 824 kcal	Pilzcremesuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 491 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Geschnetzeltes (Schwein) Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 547 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Maccaroni ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 761 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ^I Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 393 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 573 kcal	Spargelsuppe Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 526 kcal	Spargelsuppe Gemüseaufkraut ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 418 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 700 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 801 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kräuterkartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 555 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseeintopf Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 497 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 273 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 549 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 718 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln