



KW 11	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 709 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} pro Portion: 998 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlaufguss ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 599 kcal
Dienstag	Spargelsuppe Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 686 kcal	Spargelsuppe Kartoffeleintopf ^{I, 1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages pro Portion: 591 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Dessert des Tages pro Portion: 281 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schweinegulasch Prinzessbohnen Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 602 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 542 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Rinderlasagne ^{A, A1, A5, G, I} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 528 kcal	Brokkolisuppe kl. Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 867 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 Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 709 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ 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} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Nudeln ^A Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 536 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 12	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Schweinefrikadelle ^{A, A1, C}  Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 618 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Käsesoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Zartweizen ^{A, A1} pro Portion: 718 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsauce ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 618 kcal	Kartoffelsuppe kl. Maccaroni ^{A, A1} Brokkolisauce ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 521 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsauce ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 443 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 465 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 538 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7}  Rahmsauce ^{G, G1} Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Schweineschnitzel ^{A, A1}  Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 602 kcal	Geflügelsuppe Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 907 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese 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} Kräuterkartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 757 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 624 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Brokkoli- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsauce ^{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)  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 Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

KW 13	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten- Blumenkohlgemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 548 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 561 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 Rindergulasch Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 472 kcal	Blumenkohlsuppe Erbsensuppe ¹ Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 511 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 721 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 619 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ⁰ Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 605 kcal	Tomatensuppe Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 648 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 792 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 864 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{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. Brokkoli-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 627 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 540 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 517 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} Bechamelsauce ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 538 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch 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 10mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 14	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 Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} pro Portion: 928 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^{G, 1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 593 kcal	Pilzcremesuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 469 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Schweinegulasch "Szegediner" Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 570 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 579 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 393 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelspalten ^{A, A1} Obst der Saison pro Portion: 718 kcal	Spargelsuppe Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 484 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsauce ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 418 kcal
Freitag	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 932 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 719 kcal	Gemüsebrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsauce ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 553 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 Thymiansauce 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 Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch 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