



KW 31	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 697 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 645 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 599 kcal
Dienstag	Spargelsuppe Schweinegeschnetzeltes ^{A, A1, C} Salat ^{G, G1, J} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 457 kcal	Spargelsuppe Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} mit Käse überbacken ^G Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 715 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Dessert des Tages pro Portion: 281 kcal
Mittwoch	Rinderbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Ketchup ^{6b} Salat ^{G, G1, J} Kartoffelspalten ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 717 kcal	Rinderbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Maccaroni ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt pro Portion: 531 kcal	Rinderbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsauce ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensoße Karotten Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 538 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 564 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 ^{G, G1, J} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 823 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert pro Portion: 881 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 Kartoffeln Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 492 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 ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 536 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 32	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Karotten Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 631 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} pro Portion: 923 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Knuspriges Hähnchen ^{A, A1} Ketchup ^{6b} Salat ^{G, G1, J} Kartoffelspalten ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 826 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt pro Portion: 489 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 ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 569 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Erbsensuppe ^I Salat ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages pro Portion: 595 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 738 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Nudeln ^{A, A1} Putenschinkensoße ^{I, 1, 2, 7} Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 532 kcal	Geflügelsuppe Kartoffelecken Apfelmus ¹ Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ^I Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 317 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ^I Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{G, G1, J} Kräuterkartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 735 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße mit Pesto ^{G1} Salat ^{G, G1, J} Gemischtes Dessert pro Portion: 612 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Brokkoli- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind ^{I, 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 ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 276 kcal
Sonntag	Rinderbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Geschnetzeltes (Schwein) ^{I, 1} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 461 kcal	Rinderbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 489 kcal	Rinderbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 437 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat



KW 33	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Schweinegulasch Karotten Salat ^{G, G1, J} Nudeln ^A Obst der Saison pro Portion: 418 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Eieromelette ^{C, G, G1} Kräutersoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 532 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 648 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 621 kcal	Blumenkohlsuppe Nudeln ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 590 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Dessert des Tages pro Portion: 281 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m.Backerbsen ^{A, A1, C, I} Kartoffeleintopf ^{I, 1} Geflügelwieners ^{1, 2, 7} Salat ^{G, G1, J} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 909 kcal	Gemüsebrühe m.Backerbsen ^{A, A1, C, I} Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Kirschsoße Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 823 kcal	Gemüsebrühe m.Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 590 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 564 kcal	Tomatensuppe Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Fruchtjoghurt pro Portion: 499 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 604 kcal
Freitag	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{G, G1, J} Basmatireis pro Portion: 738 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln pro Portion: 844 kcal	Rinderbrühe m. 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. 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: 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} Bechamelssoße ^{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 Gerstenerzeugnisse, (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, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

KW 34	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderbrühe m. Reis ¹ Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Salat ^{G, G1, J} Petersilienkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 506 kcal	Rinderbrühe m. Reis ¹ Jägerspf ^{F, G, G1} Salat ^{G, G1, J} Nudeln ^{A, A1} Obst der Saison pro Portion: 482 kcal	Rinderbrühe 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 ^{G, G1, J} Reis pro Portion: 803 kcal	Pilzcremesuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtojoghurt pro Portion: 470 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtojoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Geschnetzeltes (Schwein) ¹ Kaisergemüse Salat ^{G, G1, J} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 526 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{A, A1, C, I} Maccaroni ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, I} Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 740 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 Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 552 kcal	Spargelsuppe Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{G, G1, J} Obst der Saison pro Portion: 505 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 418 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Salat ^{G, G1, J} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 678 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat ^{G, G1, J} pro Portion: 780 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln ^{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: 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 Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 273 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Vegane Hackbällchen ^{A, A1, A3, F} Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 556 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, (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 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

die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten