



KW 43	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Nudeln A, A1, C, I Fischfilet "Bordelaise" A, D Erbsen Salat G, G1, J Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 791 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln A, A1, C, I Grießbrei A, A1, G, G1 Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 742 kcal	Gemüsebrühe m. Nudeln 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 "Züricher Art" Salat G, G1, J Spätzle A, A1, C Dessert des Tages pro Portion: 488 kcal	Spargelsuppe Überbackene Maultaschen A, A1, C, G, G1 mit Käse überbacken G Tomatensoße Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 747 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 Bratwurst vom Schwein 1 Ketchup 6b Salat G, G1, J Kartoffelspalten A, A1 Dessert des Tages pro Portion: 898 kcal	Rinderbrühe m. Backerbsen A, A1, C, I Maccaroni A, A1 Gemüsebolognese I Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 620 kcal	Rinderbrühe m. Backerbsen A, A1, C, I Gedünstetes Seelachsfilet D Bechamelsoße G, G1 Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 583 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Hähnchen Cordon- Bleu A, A1, G, G1, 2 Bratensoße Karotten Salat G, G1, J Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 635 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffelklößchen A Tomatensoße Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 661 kcal	Brokkolisuppe kl. Rührei C Rahmspinat G, G1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 593 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis I Backfisch A, A1, D Remouladensoße C, G, G1, J, 1 Salat G, G1, J Kartoffelsalat J, 2 Dessert des Tages pro Portion: 834 kcal	Hühnerbrühe m. Reis I Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse F, I, 1 Kräuterquark G, G1 Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 896 kcal	Hühnerbrühe m. Reis I Fleischkäse vom Schwein 1, 2, 7 Bratensoße Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Samstag	Karottensuppe Königsberger Klopse (Schwein) C Kapernsoße G, G1 Rote Beete Salat 4b Reis Dessert des Tages pro Portion: 680 kcal	Karottensuppe Bunter Gemüseeintopf I Roggenbrot A, A2 Dessert des Tages pro Portion: 338 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese I Passierter Brokkoli 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 540 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß A, A1, I Kohlroulade (Schwein) A, A1 Bratensoße Salat G, G1, J Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 754 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß A, A1, I Sojageschnetzeltes F, G, G1 Nudeln A kl. Salat (Kräuterdr.) L, 1, 3, 8 Dessert des Tages pro Portion: 324 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß A, A1, I Gedünsteter Schellfisch D Dillsoße G, G1 Passiertes Mischgemüse 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 572 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 44	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 Dessert des Tages pro Portion: 729 kcal	Rinderbrühe m.Nudeln A, A1, C, I Käsespätzle A, A1, C, G, G1 Salat G, G1, J Dessert des Tages Röstzwiebeln A, A1 pro Portion: 1021 kcal	Rinderbrühe m.Nudeln A, A1, C, I Rührei C Bechamelsoße G, G1 Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 649 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Knuspriges Hähnchen A, A1 Ketchup 6b Salat G, G1, J Kartoffelspalten A, A1 Dessert des Tages pro Portion: 913 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüselasagne A, A1, G, G1, I Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 576 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet D Bechamelsoße G, G1 Passierter Brokkoli 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 499 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Gedünsteter Seelachs D Senfsoße G, G1, J Erbsen Salat G, G1, J Kartoffeln pro Portion: 600 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Erbsensuppe 1 Salat G, G1, J Brötchen A, A1, A2, A3, 1, 3 Dessert des Tages pro Portion: 626 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln A, A1, C, I Fleischkäse vom Schwein 1, 2, 7 Rahmsoße G, G1 Passierter Blumenkohl 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 738 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Nudeln A, A1 Putenschinkensoße 1, 1, 2, 7 Salat G, G1, J Dessert des Tages Hartkäse C, G, G1, 2 pro Portion: 629 kcal	Geflügelsuppe Kartoffelecken Apfelmus 1 Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 690 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese 1 Passierte Möhren 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 385 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis 1 Backfisch A, A1, D Dillsoße G, G1 Erbsen Salat G, G1, J Kräuterkartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 751 kcal	Gemüsebrühe m. Reis 1 Nudeln A, A1 Tomatensoße mit Pesto G1 Salat G, G1, J Dessert des Tages pro Portion: 628 kcal	Gemüsebrühe m. Reis 1 Brokkoli- Blumenkohlaufauf A, A1, C, G, G1, L, 1 Bechamelsoße G, G1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 603 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind 1, 1 Roggenbrötchen A, A1, A2, A3, 1 Dessert des Tages pro Portion: 557 kcal	Pilzcremesuppe Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, C, G, G1, 3 Schnittlauchsoße G, G1 Karotten Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 513 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf 1 Weißbrot o. Rinde A, A1, 1 Dessert des Tages pro Portion: 281 kcal
Sonntag	Rinderbrühe m. Grieß A, A1, I Geschnetzeltes (Schwein) Blumenkohl "a la creme" G, G1 Spätzle A, A1, C Dessert des Tages pro Portion: 492 kcal	Rinderbrühe m. Grieß A, A1, I Vegane Hackbällchen A, A1, A3, F Tomatensoße Brokkoli Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 544 kcal	Rinderbrühe m. Grieß A, A1, I Rührei C Passierter Brokkoli 1 Kartoffelpüree G1 Dessert des Tages pro Portion: 558 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 45	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Schweinegulasch Karotten Salat ^{G, G1, J} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 515 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Rührei ^C Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 677 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 ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 652 kcal	Blumenkohlsuppe Nudeln ^{A, A1} Sahnesoße ^{G, G1, I} Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 620 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseeintopf 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} Dessert des Tages pro Portion: 1007 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Kirschsoße Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 990 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 657 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Schnittlauchkartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 651 kcal	Tomatensuppe Maccaroni ^{A, A1} Brokkolisoße ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Dessert des Tages pro Portion: 586 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 660 kcal
Freitag	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Fischfilet "Bordelaise" ^{A, D} Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{G, G1, J} Basmatireis Dessert des Tages pro Portion: 910 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{G, G1, J} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 858 kcal	Rinderbrühe m. Nudeln ^{A, A1, C, I} Rührei ^C Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 703 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 668 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Petersilienkartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 627 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 385 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 551 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 636 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^C Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 663 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 46	Abendessen 1 - VK	Abendessen 2 - VEG/LVK	Abendessen 3 - LVK
Montag	Feiner Leberkäse (Schwein) Emmentaler Kleine Garnitur	Maasdamer ^G Reissalat mit Gemüse Kleine Garnitur	Putenlyoner ^{1, 2, 7} Emmentaler Kleine Garnitur
Dienstag	Camembert ^G Bayrischer Wurstsalat (Schwein) ^{J, L, 1, 2, 4b, 7} Gurke	Camembert ^G Gouda ^G halbe Eier ^C Gurke	Putenbrust ^{1, 2, 7} Kräuterkäse ^G Gurke
Mittwoch	Schmelzkäse ^{G, G1} Brathering ^{A, A1, D, J} Eierscheiben ^C	Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Emmentaler Eierscheiben ^C	Putenbierschinken ^{1, 2, 7} Emmentaler Eierscheiben ^C
Donnerstag	Fleischwurst (Schwein) ^{1, 2, 7} Senf ^J Gouda ^G Kartoffelsalat ^{J, 2}	Emmentaler Tomaten- Basilikum- Käse ^{G, 3} Essiggurken ^{J, 4b}	Truthahnsalami ^{1, 2} Maasdamer ^G Essiggurken ^{J, 4b}
Freitag	Lyoner (Schwein) ^{1, 2, 7} Schmelzkäse ^{G, G1} Möhrengarnitur ^{I, 1, 4b}	Kräuterquark ^{G, G1} Camembert ^G Möhrengarnitur ^{I, 1, 4b}	Geflügelfleischkäse ^{1, 2, 7} Tilsiter ^G Möhrengarnitur ^{I, 1, 4b}
Samstag	Kräuterkäse ^G Paprika-Camembert Creme ^{G, G1} Cocktailtomaten	Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Maasdamer ^G Cocktailtomaten	Putenlyoner ^{1, 2, 7} Naturfrischkäse ^{G, G1} Cocktailtomaten
Sonntag	Pfälzer Leberwurst Edamer ^G Bohnen ^{4b}	Edamer ^G Paprikakäse ^{G, 3} kleiner Beilagensalat Bohnen ^{4b}	Truthahnsalami ^{1, 2} Edamer ^G Bohnen ^{4b}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat