



KW 19	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Rahmsoße ^{G, G1} Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 756 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gratinierter Blumenkohl ^{A, A1, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Taboulé CousCous ^{A, A1, G, G1} pro Portion: 1072 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 665 kcal
Dienstag	Spargelsuppe Putenpfanne ¹ Kräuterquark mit Gurke ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 814 kcal	Spargelsuppe Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschen Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 659 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Ketchup ^{6b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 604 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 697 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Bratwurst vom Schwein ¹ Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 646 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffeleintopf ¹ Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 525 kcal	Brokkolisuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, 1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 534 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Hackfleischpfanne (Rind) Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 751 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 583 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren 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 ¹ Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese ¹ Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 535 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Lammrollbraten Rosmarinsoße Tomaten-Bohngemüse Spätzle ^{A, A1, C} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 734 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} 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, 1} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillssoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse 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, (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 20	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Ketchup ^{6b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelspalten ^{A, A1} <hr/> pro Portion: 705 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 630 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} <hr/> pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 644 kcal	Kartoffelsuppe kl. Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 876 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 443 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F,}  G, G1 Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Obst der Saison <hr/> pro Portion: 687 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 601 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1,}  2, 7 Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} <hr/> pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Nudelaufwurf (Rind) ^{A, A1, G, I} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 695 kcal	Geflügelsuppe Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 521 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ^I Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ^I Erbsensuppe ^I Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 883 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 462 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Brokkoli- Blumenkohlaufwurf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind ^I Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} <hr/> pro Portion: 551 kcal	Pilzcremesuppe Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln Vanillepudding ^{G, G1, 3} <hr/> pro Portion: 507 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} <hr/> 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} <hr/> pro Portion: 425 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} <hr/> pro Portion: 581 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} <hr/> pro Portion: 581 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, (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, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat



KW 21	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^{A, A1} Dessert des Tages pro Portion: 658 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Kartoffelspalten ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 931 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 554 kcal	Blumenkohlsuppe Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Currysoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 591 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, 1} Nürnberger Würstchen (Schwein) ¹ Senf ^J Sauerkraut Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 849 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, 1} Jägertopf ^{F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 630 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, 1} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, G1, J} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 484 kcal	Tomatensuppe Milchreis ^{G, G1} Kirschoße Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 744 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Linseneintopf ¹ Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert pro Portion: 926 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Brokkoli-Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 721 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Rührei ^{C, G, G1, 1} 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. Romanesco und buntes Karottengemüse Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 385 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 383 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 406 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Waffel ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 639 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli 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, (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, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 22	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hackbällchen ^C Tomatensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 609 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 538 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 590 kcal	Pilzcremesuppe Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 554 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Fischfiguren ^{A, A1, D, G, G1, J} Remouladensoße ^{C, J, 1, 2, 3, 4b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 772 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Hirtenkäse ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 619 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 327 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe Cevapcici ^{A, A1, C, J} Paprika-Dip Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Dessert des Tages pro Portion: 771 kcal	Spargelsuppe Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 645 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsonsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 484 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch ^{A, A1, I} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 800 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gemüseintopf ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert pro Portion: 594 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Bechamelsonsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{G, G1, J, 1, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 540 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseintopf Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 497 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln ^{A, A1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 648 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} pro Portion: 647 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 718 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 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln