

KW 27	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{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 m. Sternchennudeln ^{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 m. Sternchennudeln ^{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 Geschnitzeltes (Huhn) Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 651 kcal	Spargelsuppe Kartoffeleintopf ^I Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages pro Portion: 591 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseintopf ^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 Fruchtojoghurt pro Portion: 602 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Kichererbsenbällchen ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Weizenbeilage ^{A, A1} Fruchtojoghurt pro Portion: 809 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtojoghurt 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 Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 649 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 698 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I 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 Gemüseintopf ^I Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese ^I Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenpudding ^{G, G1} pro Portion: 535 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Lammrollbraten Rosmarinsoße Tomaten-Bohngengemüse Spätzle ^{A, A1, C} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 734 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Sojageschnitzeltes ^{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 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

die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten



KW 28	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Schweinefrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 618 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Ketchup ^{6b} Karotten pro Portion: 669 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} 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. Chili sin carne ^F Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 530 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli 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: 440 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 756 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Rinderbolognese ^I Nudeln ^A Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 399 kcal	Geflügelsuppe Kichererbsencurry Salat ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages pro Portion: 612 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ^I Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ^I Hähnchen Süß-Sauer ^{A, A1, F, L, 1} Salat ^{C, G, G1} Basmatireis Gemischtes Dessert pro Portion: 730 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 624 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 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 Gemüseintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 276 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Geschnetzeltes (Schwein) ^I Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kräuterreis Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} 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} 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} 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 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat



KW 29	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages
	pro Portion: 507 kcal	pro Portion: 562 kcal	pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, J, 1, 2, 4b, 6b, 7} Ketchup ^{6b} Krautsalat "Mayo" ^{C, F, J, 2, 7c} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison	Blumenkohlsuppe Erbsensuppe ¹ Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison
	pro Portion: 781 kcal	pro Portion: 511 kcal	pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schupfnudeln ^{A, A1, C} Gemüsesoße ^{G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt
	pro Portion: 721 kcal	pro Portion: 817 kcal	pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison	Tomatensuppe Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison
	pro Portion: 605 kcal	pro Portion: 648 kcal	pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat ^{C, G, G1}	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert
	pro Portion: 792 kcal	pro Portion: 858 kcal	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}	Kartoffelsuppe kl. Romanesco und buntes Karottengemüse Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1}	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1}
	pro Portion: 666 kcal	pro Portion: 385 kcal	pro Portion: 540 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C}	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C}	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsauce ^{G, G1} Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Zitronenkuchen ^{A, A1, C}
	pro Portion: 368 kcal	pro Portion: 601 kcal	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, (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 Konservierungsmittel, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (8) geschwefelt



KW 30	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hähnchenbrust Ketchup ^{6b} Mais Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 622 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 Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^G Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 593 kcal	Pilzcremesuppe Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 567 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} Schweinegulasch  "Szegediner" Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 565 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{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 Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli 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 Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 638 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. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 932 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 719 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{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 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 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} 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, (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