



KW 35	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 784 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Aprikosenkompott Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 733 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 Schweinegeschnetzeltes ^A "Züricher Art" Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 413 kcal	Spargelsuppe Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} mit Käse überbacken ^G Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 665 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Rindswurst ^{I, J, 1, 2, 7} Ketchup ^{6b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelspalten ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 738 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Chili sin carne ^F Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 610 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. Hähnchen Cordon- Bleu ^{A, A1, G, G1, 2} Bratensoße Karotten Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 560 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 574 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 Rindfleisch tortellini ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 1018 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 904 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 Gemüseeintopf ^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-Bohngemüse Spätzle ^{A, A1, C} Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 759 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 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 Süßungsmitel, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 36	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Karotten pro Portion: 653 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} pro Portion: 944 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. Knuspriges Hähnchen ^{A, A1} Ketchup ^{6b} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelspalten ^{A, A1} Fruchtjoghurt pro Portion: 848 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 511 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} Gedünsteter Seelachs ^D Senfsoße ^{G, G1, J} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 525 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Erbsensuppe ^I Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 551 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 Nudeln ^{A, A1} Putenschinkensoße ^{I, 1, 2, 7} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 610 kcal	Geflügelsuppe Kartoffelecken Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 681 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ^I Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ^I Hirtenrolle (Schwein) ^{A, A1, C, F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Gemischtes Dessert pro Portion: 769 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ^I Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 577 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) 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, (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

die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten



KW 37	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Schweinegulasch Karotten Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 506 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Spinatomelette ^{C, G, G1, I} Kräutersoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 662 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 Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 576 kcal	Blumenkohlsuppe Kichererbsencurry Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 546 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} Kartoffeleintopf ¹ Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 940 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Kirschsoße Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 883 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Kohlrabi "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 575 kcal	Tomatensuppe Quinoa - Soja - Risotto mit Gemüse ^{F, I, 1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 780 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, I} Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert pro Portion: 798 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Griechischer Pfannkuchen ^{A, A1, C, G, G1} Kräuter- Dip ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 866 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{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. 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, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 368 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 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 38	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Gedünsteter Seelachs ^D Tomatensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 468 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Jägersopf ^{F, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^{A, A1} Obst der Saison pro Portion: 504 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Putenpfanne ¹ Kräuterquark mit Gurke ^{C, G, G1, J, 2} Krautsalat ¹ Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 824 kcal	Pilzcremesuppe Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 589 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} Geschnetzeltes (Schwein)  Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 544 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 533 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 Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 580 kcal	Spargelsuppe Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 526 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} Eintopf mit Hackfleisch, roten Bohnen und Mais Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert pro Portion: 811 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Kräutersoße ^{G, G1} Karotten Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 801 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{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: 555 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, (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 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