



KW 39	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
<b>Montag</b>	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 709 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Käsespätzle <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup> <hr/> pro Portion: 998 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Karotten- Blumenkohlauflauf <sup>A, A1, C, G, G1, L, 1</sup> Käsesoße <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 599 kcal
<b>Dienstag</b>	Spargelsuppe Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 676 kcal	Spargelsuppe Kartoffeleintopf <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 591 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüseeintopf <sup>1</sup> Weißbrot o. Rinde <sup>A, A1, 1</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 281 kcal
<b>Mittwoch</b>	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, I</sup> Schweinegulasch  Prinzessbohnen Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 602 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, I</sup> Nudeln <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 542 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, I</sup> Gedünstetes Seelachsfilet <sup>D</sup> Bechamelsoße <sup>G, G1</sup> Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 525 kcal
<b>Donnerstag</b>	Brokkolisuppe kl. Rinderlasagne <sup>A, A1, A5, G, I</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 528 kcal	Brokkolisuppe kl. Kaiserschmarrn <sup>A1, C, G</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 867 kcal	Brokkolisuppe kl. Eieromelette <sup>C, G, G1, I</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 534 kcal
<b>Freitag</b>	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup> Erbsen-Möhren Salat <sup>C, G, G1</sup> Kräuterreis Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 844 kcal	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Kartoffelklößchen <sup>A</sup> Tomatensoße Salat <sup>C, G, G1</sup> Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 698 kcal	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Fleischkäse vom Schwein <sup>1, 2, 7</sup>  Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 731 kcal
<b>Samstag</b>	Karottensuppe  Königsberger Klopse (Schwein) <sup>C</sup> Kapernsoße <sup>G, G1</sup> Rote Beete Salat <sup>4b</sup> Reis Schokoladenpudding <sup>G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 677 kcal	Karottensuppe Bunter Gemüseeintopf <sup>1</sup> Roggenbrot <sup>A, A2</sup> Schokoladenpudding <sup>G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe Rinderbolognese <sup>1</sup> Passierter Brokkoli Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Schokoladenpudding <sup>G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 535 kcal
<b>Sonntag</b>	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Gedünsteter Schellfisch <sup>D</sup> Dillssoße <sup>G, G1</sup> Zucchini Reis Marmorkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> pro Portion: 598 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Sojageschnetzeltes <sup>F, G, G1</sup> kl. Salat (Kräuterdr.) <sup>L, 1, 3, 8</sup> Nudeln <sup>A</sup> Marmorkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Gedünsteter Schellfisch <sup>D</sup> Dillssoße <sup>G, G1</sup> Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Marmorkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> pro Portion: 536 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (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



KW 40	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
<b>Montag</b>	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Schweinefrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln pro Portion: 618 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>A, A1, G, G1</sup> Käsesoße <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> pro Portion: 718 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Bechamelsoße <sup>G, G1</sup> Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> pro Portion: 491 kcal
<b>Dienstag</b>	Kartoffelsuppe kl. Fischfilet "Bordelaise" <sup>A, A1, D</sup> Erbsen Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt pro Portion: 618 kcal	Kartoffelsuppe kl. Maccaroni <sup>A, A1</sup> Brokkolisouße <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Fruchtjoghurt pro Portion: 521 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet <sup>D</sup> Bechamelsoße <sup>G, G1</sup> Passierter Brokkoli Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt pro Portion: 443 kcal
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Putengeschnetzeltes Karotten Salat <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Obst der Saison pro Portion: 465 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Pfannekuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Reis Obst der Saison pro Portion: 756 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Fleischkäse vom Schwein <sup>1, 2, 7</sup> Rahmsoße <sup>G, G1</sup> Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree <sup>G1</sup> pro Portion: 672 kcal
<b>Donnerstag</b>	Geflügelsuppe Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Bratensoße Kohlrabi Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 602 kcal	Geflügelsuppe Ravioli <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Salat <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages pro Portion: 895 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese <sup>1</sup> Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
<b>Freitag</b>	Gemüsebrühe m. Reis <sup>1</sup> Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsoße <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat <sup>C, G, G1</sup> Kräuterkartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 757 kcal	Gemüsebrühe m. Reis <sup>1</sup> Gemüselasagne <sup>A, A1, G, G1, I</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Gemischtes Dessert pro Portion: 624 kcal	Gemüsebrühe m. Reis <sup>1</sup> Brokkoli- Blumenkohlaufauf <sup>A, A1, C, G, G1, L, 1</sup> Bechamelsoße <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Gemischtes Dessert pro Portion: 618 kcal
<b>Samstag</b>	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind <sup>1</sup> Roggenbrötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1</sup> Vanillepudding <sup>G, G1, 3</sup> pro Portion: 551 kcal	Pilzcremesuppe Vegetarisches Schnitzel <sup>A, A1, A4, C, G, G1, 3</sup> Schnittlauchsoße <sup>G, G1</sup> Karotten Kartoffeln Vanillepudding <sup>G, G1, 3</sup> pro Portion: 507 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf <sup>1</sup> Weißbrot o. Rinde <sup>A, A1, 1</sup> Vanillepudding <sup>G, G1, 3</sup> pro Portion: 276 kcal
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Geschnetzeltes (Schwein) Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Kräuterreis Magdalenenkuchen <sup>A, A1, C, F, G, G1</sup> pro Portion: 425 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Magdalenenkuchen <sup>A, A1, C, F, G, G1</sup> pro Portion: 483 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1, I</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Magdalenenkuchen <sup>A, A1, C, F, G, G1</sup> 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, (7) mit Phosphat



KW 41	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
<b>Montag</b>	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Putengeschnetzeltes Karotten- Blumenkohlgemüse Salat <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 548 kcal	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 562 kcal	Hühnerbrühe m. Reis <sup>1</sup> Fleischkäse vom Schwein <sup>1, 2, 7</sup> Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 714 kcal
<b>Dienstag</b>	Blumenkohlsuppe Rindergulasch Kaisergemüse Salat <sup>C, G, G1</sup> Spätzle <sup>A, A1, C</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 467 kcal	Blumenkohlsuppe Erbsensuppe <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 511 kcal	Blumenkohlsuppe Passierter Gemüseintopf <sup>1</sup> Weißbrot o. Rinde <sup>A, A1, 1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 215 kcal
<b>Mittwoch</b>	Gemüsebrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, 1</sup> Schweineschnitzel <sup>A, A1</sup> Bratensoße Zucchini Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln <hr/> pro Portion: 721 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, 1</sup> Farfalle <sup>A, A1</sup> Gemüsebolognese <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 619 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen <sup>A, A1, C, 1</sup> Gedünstetes Seelachsfilet <sup>D</sup> Kräutersoße <sup>G, G1</sup> Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 599 kcal
<b>Donnerstag</b>	Tomatensuppe Hühnerfrikassee <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat <sup>C, G, G1</sup> Reis Obst der Saison <hr/> pro Portion: 605 kcal	Tomatensuppe Germknödel <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Vanillesoße <sup>G, G1</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 648 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Bratensoße Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison <hr/> pro Portion: 594 kcal
<b>Freitag</b>	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, 1</sup> Fischstäbchen <sup>A, C, D, J</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 792 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, 1</sup> Überbackene Maultaschen <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Tomatensoße mit Käse überbacken <sup>G</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 858 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, 1</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1, 1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 727 kcal
<b>Samstag</b>	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese <sup>1</sup> Gabelspaghetti <sup>A, A1</sup> kl. Salat (Kräuterdr.) <sup>L, 1, 3, 8</sup> Karamellpudding <sup>G, G1</sup> Hartkäse <sup>C, G, G1, 2</sup> <hr/> pro Portion: 666 kcal	Kartoffelsuppe kl. Romanesco und buntes Karottengemüse Käsesoße <sup>G, G1</sup> Kartoffeln Karamellpudding <sup>G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 385 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese <sup>1</sup> Passierte Möhren Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Karamellpudding <sup>G, G1</sup> <hr/> pro Portion: 540 kcal
<b>Sonntag</b>	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, 1</sup> Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> pro Portion: 368 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, 1</sup> Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>A, A1, G, G1</sup> Tomatensoße Kartoffeln Zitronenkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> pro Portion: 601 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß <sup>A, A1, 1</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Bechamelsauce <sup>G, G1</sup> Passierter Brokkoli Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Zitronenkuchen <sup>A, A1, C</sup> <hr/> 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, (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 42	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
<b>Montag</b>	Rinderkraftbrühe m. Reis <sup>!</sup> Schweinerückensteak <sup>C</sup> Bratensoße Blumenkohl Salat <sup>C, G, G1</sup> Petersilienkartoffeln Obst der Saison  pro Portion: 527 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis <sup>!</sup> Käsespätzle <sup>A, A1, C, G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison Röstzwiebeln <sup>A, A1</sup>  pro Portion: 928 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis <sup>!</sup> Passiertes Schwein <sup>C</sup> Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison  pro Portion: 500 kcal
<b>Dienstag</b>	Pilzcremesuppe Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch <sup>G</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Brötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1, 3</sup> Fruchtjoghurt  pro Portion: 593 kcal	Pilzcremesuppe Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Fruchtjoghurt  pro Portion: 469 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseintopf <sup>!</sup> Weißbrot o. Rinde <sup>A, A1, 1</sup> Fruchtjoghurt  pro Portion: 225 kcal
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Schweinegulasch "Szegeiner" Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffeln Dessert des Tages  pro Portion: 565 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Gemüselasagne <sup>A, A1, G, G1, I</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Dessert des Tages  pro Portion: 579 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Gemüsebolognese <sup>!</sup> Passierter Brokkoli Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Dessert des Tages  pro Portion: 393 kcal
<b>Donnerstag</b>	Spargelsuppe Rinderfrikadelle <sup>A, A1, C</sup> Blumenkohl "a la creme" <sup>G, G1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Kartoffelspalten <sup>A, A1</sup> Obst der Saison  pro Portion: 718 kcal	Spargelsuppe Farfalle <sup>A, A1</sup> Tomatensoße Salat <sup>C, G, G1</sup> Obst der Saison  pro Portion: 473 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf <sup>A, A1, C, G, G1, L, 1</sup> Bechamelsonsoße <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Obst der Saison  pro Portion: 418 kcal
<b>Freitag</b>	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Backfisch <sup>A, A1, D</sup> Dillsoße <sup>G, G1</sup> Erbsen Salat <sup>C, G, G1</sup> Reis  pro Portion: 932 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Kartoffelpuffer <sup>A, A1, C</sup> Apfelmus <sup>1</sup> Salat <sup>C, G, G1</sup> Gemischtes Dessert  pro Portion: 719 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln <sup>A, A1, C, I</sup> Gedünstetes Seelachsfilet <sup>D</sup> Bechamelsonsoße <sup>G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Gemischtes Dessert  pro Portion: 672 kcal
<b>Samstag</b>	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) <sup>J, 2</sup> Bratensoße Rotkraut <sup>6b</sup> Kartoffeln Cappuccinopudding <sup>G, G1, 5, 7d</sup>  pro Portion: 555 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseintopf Cappuccinopudding <sup>G, G1, 5, 7d</sup> Roggenbrötchen <sup>A, A1, A2, A3, 1</sup>  pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Eieromelette <sup>C, G, G1, I</sup> Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Cappuccinopudding <sup>G, G1, 5, 7d</sup>  pro Portion: 497 kcal
<b>Sonntag</b>	Hühnerbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Schweinebraten Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln <sup>A</sup> Schokoladenkuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup>  pro Portion: 273 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Eieromelette <sup>C, G, G1</sup> Rahmspinat <sup>G, G1</sup> Kartoffelpüree <sup>G1</sup> Schokoladenkuchen <sup>A, A1, C, G, G1</sup>  pro Portion: 549 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß <sup>A, A1, I</sup> Fleischkäse vom Schwein <sup>1, 2, 7</sup> Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree <sup>G1</sup>  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