



KW 43	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} Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 654 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{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 Gemüse Eintopf m. Rind u. Reis ^I Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} pro Portion: 344 kcal	Spargelsuppe Grießbrei ^{A, A1, G, G1} Kirschen Zimt und Zucker Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 659 kcal	Spargelsuppe Passierter Gemüse Eintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Seelachs ^D Schnittlauchsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis pro Portion: 664 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 ^I Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison pro Portion: 646 kcal	Brokkolisuppe kl. Kartoffeleintopf ^I Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 525 kcal	Brokkolisuppe kl. Eieromelette ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 534 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis ^I Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 844 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 583 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 Gemüse Eintopf ^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} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Zucchini Reis Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 598 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 Gerstenerzeugnisse, (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 Konservierungsmittel, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 44	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Hähnchenbrust Bratensoße Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} <hr/> pro Portion: 503 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. Bratwurst vom Schwein ¹ Senfsoße ^J Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 685 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: 600 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 Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 602 kcal	Geflügelsuppe Nudeln ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 243 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 737 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 462 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Brokkoli- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe Kartoffeleintopf m. Rind ¹ 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 ¹ 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} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} <hr/> pro Portion: 483 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{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, (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, (7) mit Phosphat



KW 45	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{C, G, G1} Nudeln ^A Dessert des Tages pro Portion: 282 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Maccaroni ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 590 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: 850 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 Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Brokkoli Salat ^{C, G, G1} Kräuterkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 621 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} Gedünsteter Seelachs ^D Currysoße ^{G, G1} Asiagemüse Salat ^{C, G, G1} Basmatireis pro Portion: 760 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: 792 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Eieromelette ^{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: 593 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, (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, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 46	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hackbällchen ^C Tomatensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Obst der Saison <hr/> pro Portion: 609 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 538 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen ^{A, A1, C, F} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 590 kcal	Pilzcremesuppe Gemüsefrikadelle ^{A, A1, C} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Zartweizen ^{A, A1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 554 kcal	Pilzcremesuppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 225 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Hühnerfrikassee ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison <hr/> pro Portion: 551 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Sojabolognese ^{F, 1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 690 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 327 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe Cevapcici ^{A, A1, C, J} Paprika-Dip Salat ^{C, G, G1} Tomatenreis Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 771 kcal	Spargelsuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 547 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsauce ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 484 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Gemüsesugo ^{G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 700 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gemüseeintopf ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 594 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Bechamelsauce ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} <hr/> pro Portion: 555 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseeintopf Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} <hr/> pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Eieromelette ^{C, G, G1, I} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} <hr/> pro Portion: 497 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten Thymiansauce Kaisergemüse Nudeln ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} <hr/> pro Portion: 273 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} <hr/> pro Portion: 549 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} <hr/> 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, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln