



KW 1	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Putengeschnetzeltes Karotten- Blumenkohl Gemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 548 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 561 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohl Suppe Rindergulasch Kaisergemüse Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 472 kcal	Blumenkohl Suppe Erbsensuppe ¹ Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 511 kcal	Blumenkohl Suppe Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 215 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 721 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Farfalle ^{A, A1} Gemüsebolognese ¹ Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 619 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 599 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 605 kcal	Tomatensuppe Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 648 kcal	Tomatensuppe Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison 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 pro Portion: 792 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 864 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. Rinderbolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 540 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 555 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 ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Zitronenkuchen ^{A, A1, C} 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 2	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Schweinerückensteak ^C Bratensoße Blumenkohl Salat ^{C, G, G1} Petersilienkartoffeln Obst der Saison pro Portion: 527 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 ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 500 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^{G, 1} Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 593 kcal	Pilzcremesuppe Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt pro Portion: 469 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: 570 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 ¹ 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 Farfalle ^{A, A1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 484 kcal	Spargelsuppe Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsauce ^{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 Bechamelsauce ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{J, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln 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 ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} pro Portion: 497 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten Thymiansauce Kaisergemüse Nudeln ^A Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} 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} pro Portion: 549 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 718 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, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln



KW 51	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 Geschnetzelttes (Huhn) Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages pro Portion: 686 kcal	Spargelsuppe Kartoffeleintopf ^{I, 1} 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 Fruchtjoghurt pro Portion: 602 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Nudeln ^{A, A1} Gemüsebolognese ^I Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 542 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt 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 Backfisch ^{A, A1, D} Kräutersoße ^{G, G1} Erbsen-Möhren Salat ^{C, G, G1} Kräuterreis Gemischtes Dessert pro Portion: 844 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 709 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7}  Bratensoße Passierte Möhren ¹ 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 ¹ 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} Sojageschnetzelttes ^{F, G, G1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Nudeln ^A Marmorkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse ¹ 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



KW 52	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} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Käsesoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 718 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren ¹ 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. Maccaroni ^{A, A1} Brokkolissoße ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 521 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli ¹ 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: 465 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 538 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl ¹ Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages pro Portion: 602 kcal	Geflügelsuppe Ravioli ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 907 kcal	Geflügelsuppe Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren ¹ Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kräuterkartoffeln Gemischtes Dessert pro Portion: 757 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 624 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ 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 ^{1, 1} 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 Gemüse Eintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 276 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Geschnetzeltes (Schwein) ¹ Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kräuterreis Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 428 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 483 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 Gerstenerzeugnisse, (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