

KW 35	Abendessen 1 - VK	Abendessen 2 - VEG/LVK	Abendessen 3 - LVK
Montag	Schweinesülze ^{I, J, 1, 2, 7}  Maasdamer ^G Essiggurken ^{J, 4b}	Maasdamer ^G Kräuterkäse ^G Essiggurken ^{J, 4b}	Putenlyoner ^{1, 2, 7} Schmelzkäse ^{G, G1} Essiggurken ^{J, 4b}
Dienstag	Teewurst (Schwein) ^{1, 2, 6}  Gouda ^G Radieschen	Tilsiter ^G Tomate-Mozzarella-Salat ^{G, G1, H4, H9} Radieschen	Putenbrust ^{1, 2, 7} Naturfrischkäse ^{G, G1} Radieschen
Mittwoch	Tilsiter ^G Senf ^J Wiener Würstchen (Schwein) ^{1, 2, 7}  Tomatenecken	Tilsiter ^G Hüttenkäse ^{G, G1} Tomatenecken	Geflügelsalami ^{1, 2} Tilsiter ^G Tomatenecken
Donnerstag	Kassler (Schwein) ^{1, 2, 7}  Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Gurke	Gouda ^G Veganer Aufstrich ^{F, 1} Gurke	Edamer ^G Geflügelwiener ^{1, 2, 7} Senf ^J Kartoffelsalat ^{J, 2} Gurke
Freitag	Lyoner (Schwein) ^{1, 2, 7}  Nudelsalat mit Gemüse ^{A, C, N, 3, 8} Eierscheiben ^C	Camembert ^G Gouda ^G Emmentaler Eierscheiben ^C	Geflügelfleischkäse ^{1, 2, 7} Camembert ^G Eierscheiben ^C
Samstag	Haussalami (Schwein) ^{1, 2}  Camembert ^G Cherrytomaten	Kräuterquark ^{G, G1} Camembert ^G Cherrytomaten	Emmentaler Senf ^J Putenfrikadelle ^{A, A1, G, G1} Cherrytomaten
Sonntag	Schmelzkäse ^{G, G1} Rollmops ^{D, 4} Kleine Garnitur	Emmentaler Schmelzkäse ^{G, G1} Kleine Garnitur	Roher Schinken (Schwein) ²  Schmelzkäse ^{G, G1} Kleine Garnitur

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (H9) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (N) Weichtiere und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4) mit Süßungsmitteln, (4b) mit Süßungsmittel, (6) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt

KW 36	Abendessen 1 - VK	Abendessen 2 - VEG/LVK	Abendessen 3 - LVK
Montag	Bierschinken (Schwein) ^{1, 2, 7}  Pfefferkäse ^{G, 3} Gurke	Veganer Aufstrich ^{F, 1} Gouda ^G Gurke	Gouda ^G Geflügelsalat ^{C, G, G1, J} Gurke
Dienstag	Gekochter Schinken (Schwein) ^{1, 2, 7}  Edamer ^G Paprikawürfel	Mozzarella ^{G, G1} Emmentaler Paprikawürfel	Putenpaprikawurst ^{1, 2, 7} Edamer ^G Paprikawürfel
Mittwoch	Salami (Schwein) ^{1, 2}  Paprika-Camembert Creme ^{G, G1} Essiggurken ^{J, 4b}	Gouda ^G Emmentaler Essiggurken ^{J, 4b}	Kalbsleberwurst (Schwein) ^{1, 2}  Tilsiter ^G Essiggurken ^{J, 4b}
Donnerstag	Feiner Leberkäse (Schwein)  Tilsiter ^G Tomatenecken	Kräuterquark ^{G, G1} Camembert ^G Tomatenecken	Putenbrust ^{1, 2, 7} Paprikakäse ^{G, 3} Tomatenecken
Freitag	Emmentaler Hering in Dillsoße ^{C, D, G, G1, J, 2, 7c} Maiskölbchen	Maasdamer ^G Tomaten- Basilikum- Käse ^{G, 3} Maiskölbchen	Lyoner (Schwein) ^{1, 2, 7}  Emmentaler Maiskölbchen
Samstag	Jagdwurst (Schwein) ^{1, 2, 7}  Gouda ^G Eierscheiben ^C	Emmentaler Veganer Aufstrich ^{F, 1} Eierscheiben ^C	Putenbierschinken ^{1, 2, 7} Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Eierscheiben ^C
Sonntag	Bratenaufschnitt (Schwein) ⁷  Camembert ^G Cocktailtomaten	Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Gouda ^G Cocktailtomaten	Putenlyoner ^{1, 2, 7} Gouda ^G Cocktailtomaten

(C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel

KW 37	Abendessen 1 - VK	Abendessen 2 - VEG/LVK	Abendessen 3 - LVK
Montag	Gekochter Schinken (Schwein) ^{1, 2, 7} Handkäse mit Musik ^{G, L, 1} Blumenkohl ^{L, 4b}	Veganer Aufstrich ^{F, 1} Emmentaler Blumenkohl ^{L, 4b}	Truthahnsalami ^{1, 2} Gouda ^G Blumenkohl ^{L, 4b}
Dienstag	Salami (Schwein) ^{1, 2} Emmentaler Tomatenecken	Gouda ^G Hüttenkäse ^{G, G1} Tomatenecken	Putenbierschinken ^{1, 2, 7} Emmentaler Tomatenecken
Mittwoch	Jagdwurst (Schwein) ^{1, 2, 7} Tilsiter ^G Radieschen	Gouda ^G Emmentaler Radieschen	Putenlyoner ^{1, 2, 7} Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Radieschen
Donnerstag	Lyoner (Schwein) ^{1, 2, 7} Gemischter Bauernsalat ^{G, G1, 10} Kleine Garnitur	Camembert ^G Edamer ^G Kleine Garnitur	Putenbierschinken ^{1, 2, 7} Paprikakäse ^{G, 3} Kleine Garnitur
Freitag	Butterkäse ^G Roter Heringssalat ^{A, A1, C, D, J, 2, 7c} Gurke	Gouda ^G Kräuterfrischkäse ^{G, G1} Gurke	Schweinebraten ⁷ Gouda ^G Gurke
Samstag	Paprikawurst (Schwein) ^{1, 2, 7} Pfefferkäse ^{G, 3} Eierscheiben ^C	Kräuterkäse ^G Paprikakäse ^{G, 3} Eierscheiben ^C	Geflügelfleischkäse ^{1, 2, 7} Senf ^J Kartoffelsalat ^{A, A1, C, G, G1, J, 2} Eierscheiben ^C
Sonntag	Bierschinken (Schwein) ^{1, 2, 7} Sahneschmelzkäse ^{G, G1} Bohnen ^{4b}	Schmelzkäse ^{G, G1} Gouda ^G Nudelsalat mit Gemüse ^{A, C, N, 3, 8} Bohnen ^{4b}	Putenbrust ^{1, 2, 7} Schmelzkäse ^{G, G1} Bohnen ^{4b}

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben, (N) Weichtiere und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (8) geschwefelt, (10) geschwärzt



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 Jägerspf ^{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} Bechamelsonse ^{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 Bechamelsonse ^{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