

Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben.

Tel.: 03385/537766

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchen Cordon bleu A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, B, 1, 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, A1, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 696 kcal; 39 g Eiweiß; 46 g Fett; 28 g KH	Schweinerippchen 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, A1, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 696 kcal; 39 g Eiweiß; 46 g Fett; 28 g KH	Ungarischer Kesselgulasch B1, D, G, B1, J, 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95 446 kcal; 33 g Eiweiß; 13 g Fett; 38 g KH	Gebratene Rinderleber A, A1, 43, 95 Zwiebelsauce A, A1, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B Apfelkompott 12, 43, 95 238 kcal; 5 g Eiweiß; 7 g Fett; 37 g KH	Matjestopf "Hausfrauen Art" B1, D, E, B, J, 1, 2, 5, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Tomatensalat 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B 621 kcal; 35 g Eiweiß; 44 g Fett; 16 g KH	Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch I, L, 2, 43, 95 Panna Cotta B1, B 1641 kcal; 62 g Eiweiß; 34 g Fett; 268 g KH	Schweineroulade mit Mettfüllung A, A1, 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Obstsalat 43, 95 771 kcal; 27 g Eiweiß; 44 g Fett; 62 g KH
Menü 1	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B1, B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Schokomousse 411 kcal; 12 g Eiweiß; 22 g Fett; 38 g KH	Fischpfanne "Havelland" A, A1, E, 43, 95 Reis 95 Obst 14, 43 283 kcal; 27 g Eiweiß; 2 g Fett; 35 g KH	Hähnchenschenkel 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95 220 kcal; 8 g Eiweiß; 2 g Fett; 29 g KH	Schweinegulasch A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schonkostgemüse B1, B, I, 43 Apfelkompott 12, 43, 95 452 kcal; 30 g Eiweiß; 12 g Fett; 54 g KH	Eierragout mit buntem Gemüse A, A1, B1, D, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B 310 kcal; 22 g Eiweiß; 15 g Fett; 16 g KH	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch A, A1, D, I, 43, 95 Panna Cotta B1, B 1343 kcal; 49 g Eiweiß; 35 g Fett; 204 g KH	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Broccoli B1, B, 43, 95 Obstsalat 43, 95 375 kcal; 35 g Eiweiß; 12 g Fett; 31 g KH
Leichte Vollkost	Zwei Spiegeleier D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, A1, B1, B, 43, 95 Schokomousse 325 kcal; 24 g Eiweiß; 18 g Fett; 15 g KH	Gefüllte Zucchini A, A1, B1, D, B, 12 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 343 kcal; 17 g Eiweiß; 8 g Fett; 48 g KH	Apfelstrudel A, A1, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95 729 kcal; 13 g Eiweiß; 20 g Fett; 107 g KH	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmhampignon s A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95 Apfelkompott 12, 43, 95 377 kcal; 18 g Eiweiß; 19 g Fett; 30 g KH	Vegetarischer Linseneintopf mit vegetarischen Würstchen D, I, L, 2, 12, 43, 95 Dessertcreme Erdbeere B 525 kcal; 24 g Eiweiß; 12 g Fett; 74 g KH	Quarkkeulchen A, A1, B1, D, B, 43 Pflaumensauce 12 Panna Cotta B1, B 1766 kcal; 53 g Eiweiß; 56 g Fett; 256 g KH	Vegetarische Paprikaschote J, 43 Paprikasauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obstsalat 43, 95 1108 kcal; 81 g Eiweiß; 53 g Fett; 33 g KH
Menü 3	Schokomousse 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43 93 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH	Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95 91 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 10 g KH	Apfelkompott 12, 43, 95 106 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 25 g KH	Dessertcreme Erdbeere B 50 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	Panna Cotta B1, B 1070 kcal; 29 g Eiweiß; 30 g Fett; 170 g KH	Obstsalat 43, 95 70 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Natriumpikelsalz
Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenenzyme, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)
Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kaninchenkeule Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Prinzessbohnen mit brauner Butter A, A1, B1, B, 43, 95 Eisbecher B1, B, 12 741 kcal; 69 g Eiweiß; 21 g Fett; 63 g KH	Jägerschnitzel A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Tomatensauce A, A1, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Obst 14, 43 1069 kcal; 45 g Eiweiß; 38 g Fett; 133 g KH	Süze I, 1, 12 Remoulade B1, D, B, J, 2, 5, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Vanillepudding B1, B, 12 1347 kcal; 37 g Eiweiß; 47 g Fett; 186 g KH	Frikadelle A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, I, J, 43 Mischgemüse in Rahm A, A1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Apfelmus 2 563 kcal; 25 g Eiweiß; 29 g Fett; 47 g KH	Mediterranes Fischfilet B1, E, B Kartoffelrösti 43, 95 Mexikanisches Pflannengemüse A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12 954 kcal; 46 g Eiweiß; 38 g Fett; 87 g KH	Pichelsteiner Eintopf VK I, 43, 95 Schokopuddingcre me A, A1, A3, A5, B1, D, B 285 kcal; 21 g Eiweiß; 8 g Fett; 28 g KH	Wildgulasch mit Champignons A, A1, B1, B, 43, 95 Prager Serviettenknödel A, A1, B1, D, B, 43 Ananaskompott 981 kcal; 43 g Eiweiß; 22 g Fett; 151 g KH
Leichte Vollkost	Hähnchenroulade "Florenz" B1, B, J Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Fingermöhren B1, B, 43, 95 Eisbecher B1, B, 12 471 kcal; 24 g Eiweiß; 31 g Fett; 21 g KH	Fischroulade "Julienne" E, B, I, 43 Dillsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 295 kcal; 28 g Eiweiß; 3 g Fett; 38 g KH	Hühnerfrikassee m. Spargel und A, A1, B1, B, 43, 95 Reis Vanillepudding B1, B, 12 1114 kcal; 44 g Eiweiß; 15 g Fett; 197 g KH	Putenbrustbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Broccoli B1, B, 43, 95 Apfelmus 2 296 kcal; 32 g Eiweiß; 3 g Fett; 34 g KH	Königsberger Klopse A, D, G Kapernsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Fruchtquark B1, B, 12 841 kcal; 46 g Eiweiß; 49 g Fett; 35 g KH	Brühreis mit Hühnerfleisch B1, B, 43, 95 Schokopuddingcre me A, A1, A3, A5, B1, D, B 575 kcal; 29 g Eiweiß; 9 g Fett; 93 g KH	Rinderbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Gemüsemix "Tricolor" B1, B, 43, 95 Ananaskompott 286 kcal; 35 g Eiweiß; 9 g Fett; 15 g KH
Vegetarische Kost	Cannelloni Ricotta- Spinat A, A1, B1, D, B, 1, 43 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Eisbecher B1, B, 12 592 kcal; 30 g Eiweiß; 16 g Fett; 80 g KH	Gemüsebratling A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Obst 14, 43 639 kcal; 31 g Eiweiß; 14 g Fett; 95 g KH	Maultaschen mit Gemüsefüllung A, A1 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Vanillepudding B1, B, 12 939 kcal; 24 g Eiweiß; 12 g Fett; 178 g KH	Milchnudeln mit Rosinenbrötchen A, A1, A6, B1, D, B, 43 Apfelmus 2 1458 kcal; 67 g Eiweiß; 75 g Fett; 111 g KH	Spinat-Lasagne A, A1, B1, D, B, I, 43 Käsesahnesauce A, A1, B1, B, 12, 43 Fruchtquark B1, B, 12 1195 kcal; 32 g Eiweiß; 22 g Fett; 198 g KH	Hefeklöße A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Schokopuddingcre me A, A1, A3, A5, B1, D, B 176 kcal; 15 g Eiweiß; 6 g Fett; 16 g KH	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons A, A1, D, G, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Ananaskompott 176 kcal; 15 g Eiweiß; 6 g Fett; 16 g KH
Dessert	Eisbecher B1, B, 12 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43 93 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH	Vanillepudding B1, B, 12 481 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 107 g KH	Apfelmus 2 88 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH	Fruchtquark B1, B, 12 182 kcal; 9 g Eiweiß; 8 g Fett; 0 g KH	Schokopuddingcre me A, A1, A3, A5, B1, D, B 59 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 7 g KH	Ananaskompott 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe; (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse (A1) Weizen und Weizerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamutzerzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstezerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

Tel.: 03385/537766

Bitte den kleinen
Bestellzettel bis spätestens
Donnerstag abgeben.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Rindergeschnetzeltes A, A1, B1, B, J, 5, 43, 95 Tagliatelle A, 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch 43, 95 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokopuddingcreme A, A1, A3, A5, B1, D, B	Bratwurst I, J, 16, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rahmporree A, A1, B1, B, 43, 95 Obst 14, 43	Gegrilltes Fischfilet E Senfsauce A, A1, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Zitronenmousse B1, B, 12	Grüner Bohneneintopf m. 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Schweinekrusten - braten 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Pfirsichkompott
Menü 1	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Dillsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Hähnchenbrust unpaniert 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Gekochtes Rindfleisch 43, 95 Meerrettichsauce A, A1, B1, B, L, 2, 13, 43 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Schokopuddingcreme A, A1, A3, A5, B1, D, B	Schwäbische Maitaschensuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage I, 43, 95 Obst 14, 43	Geflügelbergulasch mit Apfelwürfel A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B Zitronenmousse B1, B, 12	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B1, B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 46 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Kalbsbraten 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B, 43, 95 Pfirsichkompott
Menü 2	Grießbrei A, A1, B1, B, 43 mit Kirschsauce 12, 95 Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 43 Apfelmus 2	Bunter Nudelaufauf A, A1, B1, B, 43, 95 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Schokopuddingcreme A, A1, A3, A5, B1, D, B	Frühlingsrolle A, A1, D, G, I Thai Nudelpfanne A, A1, D, G Obst 14, 43	Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen A, A1, D, 43, 95 Zitronenmousse B1, B, 12	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Gebratenes Käseschnitzel A, B1, D, G, B, 1 Kartoffeln 43, 95 Schwarzwurzel in heller Sauce Pfirsichkompott
Menü 3	Buttermilchdessert B1, B, 42, 43	Apfelmus 2	Schokopuddingcreme A, A1, A3, A5, B1, D, B	Obst 14, 43	Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Pfirsichkompott	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Natriumpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizen-erzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkel-erzeugnisse, (A3) Kamut und Kamut-erzeugnisse, (A5) Roggen und Roggen-erzeugnisse, (A6) Gerste und Gerste-erzeugnisse, (A4) Hafer und Hafer-erzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (J) Sekt- und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Krautgulasch ^{43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Strudelpudding ^{12, B1, B}	Schweineschnitzel ^{A, A1, 43, 95} Rahmhampignon ^{s A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Obst ^{14, 43}	Gefüllte Paprikaschote ^{A, A1, B1, D, G, B, 1, J} Paprikasauce ^{A, A1, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Dessertcreme ^{B1, B, 12} Erdbeere	Kasselerbraten ^{1, 2, 95} Sauce ^{A, A1, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Sauerkraut ^{A, A1, 1, 2, 43, 95} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{A, A1, E, 12} Dillsauce ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Gurkensalat ^{8, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Linseneintopf mit Knacker ^{G, H7, 1, J, L, 1, 2, 43, 95, 48} Obstgarten	Schweineroulade mit Mettfüllung ^{A, A1, 43} Bratensauce ^{A, A1, 1, 43} Kartoffelklöße ^{L, 2} Euromixgemüse ^{B1, B, 43, 95} Erdbeerkompott ^{12, 95}
Menü 1	337 kcal; 25 g Eiweiß; 13 g Fett; 28 g KH	655 kcal; 35 g Eiweiß; 32 g Fett; 52 g KH	491 kcal; 21 g Eiweiß; 22 g Fett; 48 g KH	729 kcal; 27 g Eiweiß; 32 g Fett; 80 g KH	377 kcal; 31 g Eiweiß; 16 g Fett; 26 g KH	691 kcal; 33 g Eiweiß; 37 g Fett; 56 g KH	1043 kcal; 53 g Eiweiß; 41 g Fett; 96 g KH
Leichte Vollkost	Rührei ^{B1, D, B, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Rahmspinat ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Strudelpudding ^{12, B1, B}	Gedünsteter Seelachs ^{E, 43} Senfsauce ^{A, A1, B1, B, J, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Blattsalat ⁴³ Obst ^{14, 43}	Wurstgulasch LVK ^{A, A1, 1, 2, 16, 43, 95} Spiralen ^{A, 43, 95} Dessertcreme ^{B1, B, 12} Erdbeere	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch ^{A, A6, 1, 43, 95} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Putengeschnetzeltes mit Champignons ^{A, B1, B, 43, 95} Spätzle ^{A, D, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{B1, D, B, 1, L, 2, 20, 43} Obstgarten	Rindergulasch ^{43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Romanesco-Mix ^{B1, B} Erdbeerkompott ^{12, 95}
Menü 2	448 kcal; 25 g Eiweiß; 20 g Fett; 39 g KH	354 kcal; 28 g Eiweiß; 10 g Fett; 35 g KH	960 kcal; 33 g Eiweiß; 33 g Fett; 129 g KH	586 kcal; 21 g Eiweiß; 11 g Fett; 98 g KH	979 kcal; 59 g Eiweiß; 17 g Fett; 145 g KH	415 kcal; 23 g Eiweiß; 5 g Fett; 66 g KH	360 kcal; 28 g Eiweiß; 12 g Fett; 18 g KH
Vegetarische Kost	Cannelloni Ricotta-Spinat ^{A, A1, B1, D, B, 1, 43} fruchtige Tomatensauce ^{A, A1, 43, 95} Strudelpudding ^{12, B1, B}	Veg.Knusperfrikadelle ^{A, A1, D, 43} Kartoffeln ^{43, 95} Rahmporree ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Obst ^{14, 43}	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise ^{A, B1, D, B, 1, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Dessertcreme ^{B1, B, 12} Erdbeere	Feta-Tasche mit Spinat ^{A, A1, B1, D, G, B1, J, 43, 95} Ratatouille ^{A, A1, B1, D, G, B1, J, 43, 95} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Vegetarische Bratwurst ^{G, 43, 95} Kartoffeln ^{43, 95} Bayrisch Kraut ^{A, A1, 1, 2, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Eierkuchen mit Vanillesauce ^{B1, B} Obstgarten	Vegetarische Kohlroulade ^{A, A1, A2, D, G, 43} Sauce vegan ⁴³ Kartoffeln ^{43, 95} Erdbeerkompott ^{12, 95}
Menü 3	699 kcal; 32 g Eiweiß; 18 g Fett; 99 g KH	487 kcal; 21 g Eiweiß; 25 g Fett; 43 g KH	862 kcal; 24 g Eiweiß; 66 g Fett; 41 g KH	759 kcal; 24 g Eiweiß; 25 g Fett; 106 g KH	442 kcal; 22 g Eiweiß; 30 g Fett; 20 g KH	25 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 2 g KH	524 kcal; 41 g Eiweiß; 17 g Fett; 39 g KH
Dessert	Strudelpudding ^{12, B1, B}	Obst ^{14, 43}	Dessertcreme Erdbeere ^{B1, B, 12}	Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Obstgarten	Erdbeerkompott ^{12, 95}
	126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	93 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH	134 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 21 g KH	346 kcal; 2 g Eiweiß; 7 g Fett; 68 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	56 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitropökalsalz
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7), Pistazien und Pistazienprodukte, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchenschnitzel A, A1, I, 43 Rahmsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Apfelrotkohl 1, 2, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 407 kcal; 20 g Eiweiß; 19 g Fett; 35 g KH	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln B1, B, 1, 2, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12 472 kcal; 24 g Eiweiß; 29 g Fett; 33 g KH	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch A, A1, B1, B, I, 43, 95 Fruchtquark B1, B 426 kcal; 18 g Eiweiß; 17 g Fett; 48 g KH	Topfwurst A, A1, J, 1, 2, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, A1, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 606 kcal; 26 g Eiweiß; 37 g Fett; 40 g KH	Brathering A, A1, D, E, J, 3 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Gewürzgurke 1 Apfelmus 2 851 kcal; 31 g Eiweiß; 38 g Fett; 93 g KH	Erbseintopf mit Rauchfleisch I, L, 1, 2, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 821 kcal; 47 g Eiweiß; 18 g Fett; 116 g KH	Spießbraten 53, 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Rosenkohl B1, B, 43, 95 Birnenkompott 709 kcal; 54 g Eiweiß; 38 g Fett; 37 g KH
Leichte Vollkost	Brühreis mit Hühnerfleisch B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 516 kcal; 25 g Eiweiß; 7 g Fett; 86 g KH	Putensauce A, A1, I, 43 Petersilienkartoffel n 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12 355 kcal; 40 g Eiweiß; 4 g Fett; 40 g KH	Hackbraten A, A1, J, 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 bunte Möhrenmischung 43, 95 Fruchtquark B1, B 647 kcal; 31 g Eiweiß; 39 g Fett; 43 g KH	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Kartoffeln 43, 95 Eisbergmix Obst 14, 43 312 kcal; 31 g Eiweiß; 6 g Fett; 28 g KH	Rindergeschneizelt es A, A1, 43, 95 Tagliatelle A, 43, 95 Apfelmus 2 598 kcal; 34 g Eiweiß; 17 g Fett; 75 g KH	Möhreneintopf mit 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 345 kcal; 10 g Eiweiß; 5 g Fett; 61 g KH	Kalbsragout mit Spargel A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Birnenkompott 360 kcal; 43 g Eiweiß; 8 g Fett; 29 g KH
Menü 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B1, B, 43 Mexikanisches Pfannengemüse A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 835 kcal; 19 g Eiweiß; 39 g Fett; 98 g KH	Vegetarische Bolognese A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, G, 43 Spaghetti A, A1, 43, 95 Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12 435 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 71 g KH	Möhren- Broccolialauf D, B, 43, 95 Béchamelsauce A, A1, B1, B, 43 Fruchtquark B1, B 1288 kcal; 44 g Eiweiß; 83 g Fett; 87 g KH	Bunte Gemüsepfanne A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Pestoknödel Obst 14, 43 524 kcal; 7 g Eiweiß; 16 g Fett; 74 g KH	Milchreis B1, B, 43, 95 Zucker und Zimt 43, 95 Apfelmus 2 626 kcal; 21 g Eiweiß; 9 g Fett; 113 g KH	Germknödel mit Fruchtfüllung A, A1, 1 Vanillesauce B1, B Strudelpudding B1, B, 12 575 kcal; 15 g Eiweiß; 6 g Fett; 112 g KH	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Wedges A, A1 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Birnenkompott 726 kcal; 32 g Eiweiß; 24 g Fett; 92 g KH
Menü 3	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Rote Grütze mit Sahne B1, B, 12 108 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 24 g KH	Fruchtquark B1, B 183 kcal; 10 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	Obst 14, 43 93 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH	Apfelmus 2 68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	Strudelpudding B1, B, 12 126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	Birnenkompott 75 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH
Dessert							

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafenerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Sellere und -erzeugnisse, (J) Seltene und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns
telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.