

Speiseplan vom 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Rinder - Geschnetzeltes nach Art "Stroganoff" A, A1, B1, B, J, 5, 43, 95 Tagliatelle A, A1, 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 43	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch A, A1, 43 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokocreme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Bratwurst I, J, 16, 43, 95 Kartoffeln 43 Rahmporree A, A1, B1, B, 43, 95 Obst 14, 43	Paniertes Seelachsfilet A, A1, A6, E, 43 Senfsauce A, A1, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43 Krautsalat 39, 2, 5, 9 Vanillepudding B1, B, 12, 43	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch A, A1, 43 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Krustenbraten 43, 95 Sauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 junge Erbsen B1, B, 43 Pfirsichkompott
	574 kcal; 35 g Eiweiß; 17 g Fett; 7 g KH	412 kcal; 18 g Eiweiß; 18 g Fett; 36 g KH	743 kcal; 40 g Eiweiß; 34 g Fett; 11 g KH	650 kcal; 24 g Eiweiß; 36 g Fett; 50 g KH	488 kcal; 20 g Eiweiß; 16 g Fett; 45 g KH	471 kcal; 24 g Eiweiß; 19 g Fett; 23 g KH	575 kcal; 37 g Eiweiß; 18 g Fett; 46 g KH
Leichte Vollkost	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Dillsauce A, A1, B1, B, 42, 43, 95 Kartoffeln 43 Buttermilchdessert B1, B, 43	Hähnchenbrust unpaniert 43 Sauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 Blumenkohl B1, B Apfelmus 2	Gekochtes Rindfleisch 43 Meerrettichsauce A, A1, B1, B, L, 2, 13, 43 Kartoffeln 43 Rote Bete 5 Schokocreme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Schwäbische Maultaschensuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage I, 43, 95 Obst 14, 43	Geflügelleber - Gulasch mit Apfelwürfel A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Vanillepudding B1, B, 12, 43	Kartoffelsuppe B1, B, I, 2, 3, 43, 95 mit Wiener Würstchen 1, 2, 16 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Kalbsbraten I, 43, 95 Sauce A, A1, 43, 95 Kartoffelklöße L, 2, 43 Broccoli B1, B Pfirsichkompott
	398 kcal; 33 g Eiweiß; 5 g Fett; 42 g KH	453 kcal; 35 g Eiweiß; 6 g Fett; 52 g KH	591 kcal; 33 g Eiweiß; 21 g Fett; 44 g KH	277 kcal; 18 g Eiweiß; 11 g Fett; 20 g KH	447 kcal; 62 g Eiweiß; 13 g Fett; 7 g KH	453 kcal; 13 g Eiweiß; 29 g Fett; 13 g KH	522 kcal; 37 g Eiweiß; 10 g Fett; 42 g KH
Vegetarische Kost	Grießbrei A, A1, B1, B, 42, 43 mit Kirschsauce 12, 43, 95 Buttermilchdessert B1, B, 43	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 39, 2, 43, 95 Apfelmus 2	Bunter Nudelauflauf A, A1, B1, D, B, 43 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Schokocreme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Frühlingsrolle A, A1, D, G, 43 Thai Nudelpfanne A, A1, D, 43 Obst 14, 43	Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößen A, A1, D, 43 Vanillepudding B1, B, 12, 43	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Gebratenes Käseschnitzel A, A1, A4, B1, D, G, B, 1, 12, 43, 95 Kartoffeln 43 Schwarzwurzel in heller Sauce A, A1, 43, 95 Pfirsichkompott
	488 kcal; 18 g Eiweiß; 9 g Fett; 28 g KH	295 kcal; 6 g Eiweiß; 5 g Fett; 52 g KH	815 kcal; 33 g Eiweiß; 28 g Fett; 86 g KH	728 kcal; 26 g Eiweiß; 29 g Fett; 83 g KH	438 kcal; 9 g Eiweiß; 14 g Fett; 38 g KH	418 kcal; 13 g Eiweiß; 10 g Fett; 51 g KH	591 kcal; 21 g Eiweiß; 18 g Fett; 60 g KH
Dessert	Buttermilchdessert B1, B, 43	Apfelmus 2	Schokocreme A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43	Obst 14, 43	Vanillepudding B1, B, 12, 43	Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Pfirsichkompott
	77 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	112 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	29 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH	108 kcal; 2 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	116 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart 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

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Kamut und Kamutprodukte, (A5) Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (I) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben, (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.



Speiseplan vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Krautgulasch ^{43, 95} Kartoffeln ⁴³ Karamellpudding ^{B1, B, 42, 43}	Schweineschnitzel ^{A, A1, 43, 95} Rahmchampignon ^{A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Obst ^{14, 43}	Gefüllte Paprikaschote ^{B1, D, G, B, I, J} Paprikasauce ^{A, A1, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Dessertcreme Erdbeere ^{B1, B, 12, 42}	Kasselerbraten ^{1, 2, 43, 95, 48} Sauce ^{A, A1, I, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Sauerkraut ^{A, 1, 2, 43, 95} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Schlemmerfilet "Bordelaise" ^{A, A1, E, 12, 43} Dillsauce ^{A, A1, B1, B, 42, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Krautsalat ^{39, 2, 5, 9} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Linseneintopf mit Knacker ^{G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48} Milchpudding Butterkeks ^{A, A1, B1, D, G, B, H, 43}	Schweineroulade ^{A, A1, J, 1} Bratensauce ^{A, A1, I, 43, 95} Kartoffelklöße ^{L, 2, 43} Euromixgemüse ^{B1, B} Erdbeerkompott ^{12, 43}
	584 kcal; 36 g Eiweiß; 20 g Fett; 60 g KH	624 kcal; 32 g Eiweiß; 25 g Fett; 64 g KH	634 kcal; 22 g Eiweiß; 28 g Fett; 63 g KH	616 kcal; 29 g Eiweiß; 28 g Fett; 39 g KH	562 kcal; 30 g Eiweiß; 17 g Fett; 42 g KH	554 kcal; 31 g Eiweiß; 33 g Fett; 24 g KH	582 kcal; 30 g Eiweiß; 18 g Fett; 44 g KH
	Rührei ^{B1, D, B, 43} Kartoffeln ⁴³ Rahmspinat ^{A, A1, B1, B, 42, 43} Karamellpudding ^{B1, B, 42, 43}	Gedünsteter Seelachs ^{E, 43} Senfsauce ^{A, A1, B1, B, J, 43} Kartoffeln ⁴³ Rote Bete ⁵ Obst ^{14, 43}	Wurstgulasch LVK ^{A, A1, I, J, 1, 2, 16, 43, 95} Spiralen ^{A, A1, 43, 95} Dessertcreme Erdbeere ^{B1, B, 12, 42}	Graupeneintopf mit Hühnerfleisch ^{A, A6, I, 43} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Puten - Geschnetzeltes mit Champignons ^{A, B1, B, 43, 95} Spätzle ^{A, A1, D, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Gemüseintopf mit Fleischklößchen ^{A, A1, B1, D, B1, L, 2, 20, 43, 95} Milchpudding Butterkeks ^{A, A1, B1, D, G, B, H, 43}	Rindergulasch ^{A, A1, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Romanesco-Mix ^{B1, B, 43} Erdbeerkompott ^{12, 43}
	589 kcal; 26 g Eiweiß; 23 g Fett; 60 g KH	386 kcal; 29 g Eiweiß; 7 g Fett; 40 g KH	863 kcal; 29 g Eiweiß; 43 g Fett; 86 g KH	412 kcal; 19 g Eiweiß; 7 g Fett; 43 g KH	613 kcal; 40 g Eiweiß; 18 g Fett; 6 g KH	334 kcal; 24 g Eiweiß; 11 g Fett; 14 g KH	521 kcal; 33 g Eiweiß; 14 g Fett; 45 g KH
	Cannelloni Ricotta-Spinat ^{A, A1, B1, D, B, 1, 43} fruchtige Tomatensauce ^{A, A1, 43, 95} Karamellpudding ^{B1, B, 42, 43}	Vegetarische Frikadelle ^{A, A1, D, G, 43} Kartoffeln ⁴³ Rahmporree ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Obst ^{14, 43}	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise ^{A, B1, D, B1, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Dessertcreme Erdbeere ^{B1, B, 12, 42}	Feta-Tasche mit Spinat ^{A, A1, B1, D, B, 43} Ratatouille ^{A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43} Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Vegetarische Bratwurst ^{A, A1, D, G, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Bayrisch Kraut ^{A, A1, 1, 2, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Eierkuchen mit Heidelbeerefüllung ^{A, A1, B1, D, B, 43} Vanillesauce ^{B1, B, 42, 43} Milchpudding Butterkeks ^{A, A1, B1, D, G, B, H, 43}	Vegetarische Kohlroulade ^{A, A1, A2, D, G} Schmorkohlsauce ^{vegan^{A, A1, 43}} Kartoffeln ⁴³ Erdbeerkompott ^{12, 43}
	569 kcal; 22 g Eiweiß; 14 g Fett; 65 g KH	534 kcal; 23 g Eiweiß; 16 g Fett; 67 g KH	931 kcal; 21 g Eiweiß; 61 g Fett; 65 g KH	441 kcal; 18 g Eiweiß; 16 g Fett; 36 g KH	688 kcal; 27 g Eiweiß; 36 g Fett; 45 g KH	588 kcal; 19 g Eiweiß; 10 g Fett; 81 g KH	570 kcal; 18 g Eiweiß; 15 g Fett; 36 g KH
Dessert	Karamellpudding ^{B1, B, 42, 43}	Obst ^{14, 43}	Dessertcreme Erdbeere ^{B1, B, 12, 42}	Nougatdessert ^{B1, B, H, H2, 43}	Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Milchpudding Butterkeks ^{A, A1, B1, D, G, B, H, 43}	Erdbeerkompott ^{12, 43}
	138 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 23 g KH	29 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH	134 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 21 g KH	97 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	67 kcal; 3 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH	80 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (20) mit Eiklar, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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, (39) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben, (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.

Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Hähnchenschnitzel A, A1, I, 43 Rahmsauce 43, 95 Kartoffeln 43 Apfelrotkohl 1, 2, 43 Fruchtjoghurt B1, B 553 kcal; 25 g Eiweiß; 15 g Fett; 40 g KH	Rührei B1, D, B, 43 Schüttkartoffeln 1, 2, 43, 95 Gurken - Salat 9 Bananenpudding B1, B, 9, 10, 12, 42 605 kcal; 29 g Eiweiß; 29 g Fett; 59 g KH	Weißkohlentopf mit Schweinefleisch A, A1, 43 Fruchtquark B1, B 480 kcal; 24 g Eiweiß; 23 g Fett; 27 g KH	Topfwurst A, A1, J, I, 2, 43, 95 Kartoffeln 43 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 651 kcal; 29 g Eiweiß; 33 g Fett; 55 g KH	Brathering A, A1, D, E, J, 3 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Gewürzgurke 1 Apfelmus 2 678 kcal; 26 g Eiweiß; 37 g Fett; 21 g KH	Erbseneintopf mit Rauchfleisch I, L, 1, 2, 43, 95 Schoko - Pudding B1, B, 12, 43 534 kcal; 32 g Eiweiß; 16 g Fett; 7 g KH	Spießbraten 53, J, 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43, 95 Kartoffeln 43 Rosenkohl B1, B, 43 Birnenkompott 2 616 kcal; 30 g Eiweiß; 22 g Fett; 61 g KH
	Brühreis mit Hühnerfleisch B1, B, I, 2, 43 Fruchtjoghurt B1, B 439 kcal; 20 g Eiweiß; 7 g Fett; 54 g KH	Putenbrust unpaniert Bratensauce A, A1, I, 43, 95 Petersilienkartoffel 43 Blumenkohl B1, B Bananenpudding B1, B, 9, 10, 12, 42 478 kcal; 46 g Eiweiß; 5 g Fett; 52 g KH	Hackbraten ohne Zwiebeln A, A1, J, 43 Sauce A, A1, I, 43, 95 Kartoffeln 43 bunte Möhrenmischung 43 Fruchtquark B1, B 671 kcal; 34 g Eiweiß; 33 g Fett; 37 g KH	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Kartoffeln 43 Fitgemüse 43, 95 Obst 14, 43 518 kcal; 37 g Eiweiß; 10 g Fett; 61 g KH	Rinder - Geschnetzeltes mit Champignons A, A1, 43, 95 Tagliatelle A, A1, 43, 95 Apfelmus 2 573 kcal; 35 g Eiweiß; 15 g Fett; 19 g KH	Möhreneintopf mit Schweinefleisch A, A1, 43 Schoko - Pudding B1, B, 12, 43 454 kcal; 15 g Eiweiß; 20 g Fett; 25 g KH	Kalbsragout mit Spargel A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 Birnenkompott 2 467 kcal; 41 g Eiweiß; 7 g Fett; 58 g KH
	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B1, B, 43 Mexikanisches Pfannengemüse A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43 Fruchtjoghurt B1, B 897 kcal; 19 g Eiweiß; 41 g Fett; 91 g KH	Gemüsebolognese A, A1, I, 43, 95 Spaghetti A, A1, D, 43, 95 Bananenpudding B1, B, 9, 10, 12, 42 484 kcal; 17 g Eiweiß; 11 g Fett; 28 g KH	Möhren - Broccolilaufauf D, B, 43 Béchamelsauce A, A1, B1, B, 43 Fruchtquark B1, B 877 kcal; 32 g Eiweiß; 58 g Fett; 33 g KH	Bunte Gemüsepfanne A, A1, 43 Pestoknödel 43 Obst 14, 43 357 kcal; 7 g Eiweiß; 4 g Fett; 64 g KH	Milchreis B1, B, 42, 43, 95 Zucker und Zimt 43 Apfelmus 2 658 kcal; 21 g Eiweiß; 9 g Fett; 121 g KH	Germknödel mit Fruchtfüllung A, A1, H1, 1 Vanillesauce B1, B, 42, 43 Schoko - Pudding B1, B, 12, 43 613 kcal; 17 g Eiweiß; 9 g Fett; 7 g KH	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Wedges 43 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43 Birnenkompott 2 548 kcal; 26 g Eiweiß; 15 g Fett; 71 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B 71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	Bananenpudding B1, B, 9, 10, 12, 42 75 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 11 g KH	Fruchtquark B1, B 106 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43 29 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH	Apfelmus 2 68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	Schoko - Pudding B1, B, 12, 43 112 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	Birnenkompott 2 81 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (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 Weizenprodukte, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (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.

Speiseplan vom 26.10.2026 bis 01.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kohlroulade J, 43 A, A1, B1, B	Ungarischer Gulasch A, A1, 43, 95	Rosenkohlentopf mit Kasselerfleisch A, A1, 1, 2, 43, 95	Gepökeltes Eisbein 1, 2 A, A1, B1, B, 43, 95	Gebratene Scholle A, A1, E, 43, 95	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch A, A1, B1, B, 1, 43, 95	Sauerbraten I, J, 43, 95
	Schmorkohlsauce A, A1, 43	Makkaroni A, A1, 43	Apfelmus ²	Majoransauce B, 43, 95	Dillrahmsauce B1, B, 42, 43, 95	Schweinefleisch A, A1, B1, B, 1, 43, 95	Bratensauce A, A1, I, 43, 95
	Kartoffeln ⁴³	Götterspeise ¹²	Apfelmus ²	Erbspüree 1, 2, 43, 95	Kartoffeln ⁴³	Vanillepudding B1, B, 12, 43	Kartoffelklöße L, 2, 43
Leichte Vollkost	Buttermilchdessert B1, B, 43			Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95	Zucchini-gemüse A, A1, 43		Apfelrotkohl 1, 2, 43
				Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B		Aprikosenkompott
	620 kcal; 22 g Eiweiß; 31 g Fett; 45 g KH	617 kcal; 33 g Eiweiß; 26 g Fett; 63 g KH	413 kcal; 20 g Eiweiß; 14 g Fett; 37 g KH	1031 kcal; 89 g Eiweiß; 50 g Fett; 49 g KH	706 kcal; 32 g Eiweiß; 22 g Fett; 76 g KH	336 kcal; 15 g Eiweiß; 8 g Fett; 31 g KH	568 kcal; 24 g Eiweiß; 20 g Fett; 43 g KH
Vegetarische Kost	Havelländer Bauertopf mit Hühnerfleisch A, A1, B1, B, I, L, 2, 43, 95	Gedünstetes Pangasiusfilet E, 43	Hähnchenspieß ⁴³ Sauce A, A1, I, 43, 95	Gekochte Eier D, 43	Geflügelfrikadelle A, A1, D, 43	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A, A1, I, 43	Hähnchenroulade "Broccoli" B1, B, 43
	Buttermilchdessert B1, B, 43	Spreewäldersauce A, A1, B1, B, I, L, 2, 13, 43, 95	Kartoffeln ⁴³	Kartoffeln ⁴³	Sauce A, A1, I, 43, 95	Vanillepudding B1, B, 12, 43	Sauce A, A1, I, 43, 95
	310 kcal; 17 g Eiweiß; 11 g Fett; 17 g KH	302 kcal; 23 g Eiweiß; 2 g Fett; 45 g KH	477 kcal; 35 g Eiweiß; 8 g Fett; 51 g KH	430 kcal; 20 g Eiweiß; 15 g Fett; 39 g KH	771 kcal; 37 g Eiweiß; 34 g Fett; 47 g KH	441 kcal; 20 g Eiweiß; 14 g Fett; 34 g KH	Kartoffeln ⁴³ Fitgemüse 43, 95
Dessert	Eierragout mit buntem Gemüse A, A1, B1, D, B, 43, 95	Blumenkohl - Bratling A, A1, B1, D, B, 43, 95	Kaiserschmarrn B1, D, B, 43	Mediterraner Gemüseintopf I, 43, 95	Kartoffelrösti ² Tomaten- Paprikagemüse A, A1, 43, 95	Pilzragout A, A1, B1, B, 43	Chinaschnitte A, A1, 43
	Kartoffeln ⁴³	Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43	mit Vanillesauce B1, B, 43	Brötchen A, A1, G	Fruchtquark B1, B	Spätzle A, A1, D, 43, 95	Reis 43
	Buttermilchdessert B1, B, 43	Kartoffeln ⁴³	Apfelmus ²	Obst 14, 43		Vanillepudding B1, B, 12, 43	Asiagemüse A, A1, G, I, J, 43
Dessert	Frühlingsgemüse B1, B, 43	Frühlingsgemüse B1, B, 43	Apfelmus ²	Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B		Aprikosenkompott
	Götterspeise ¹²	Götterspeise ¹²	Apfelmus ²	Obst 14, 43			
	473 kcal; 22 g Eiweiß; 15 g Fett; 43 g KH	1141 kcal; 20 g Eiweiß; 85 g Fett; 70 g KH	788 kcal; 22 g Eiweiß; 27 g Fett; 31 g KH	460 kcal; 17 g Eiweiß; 4 g Fett; 84 g KH	579 kcal; 18 g Eiweiß; 22 g Fett; 50 g KH	525 kcal; 17 g Eiweiß; 15 g Fett; 12 g KH	807 kcal; 32 g Eiweiß; 16 g Fett; 112 g KH
Dessert	Götterspeise ¹²	Götterspeise ¹²	Apfelmus ²	Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B	Vanillepudding B1, B, 12, 43	Aprikosenkompott
	Buttermilchdessert B1, B, 43	Götterspeise ¹²	Apfelmus ²	Obst 14, 43			
	77 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	29 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 6 g KH	183 kcal; 10 g Eiweiß; 8 g Fett; 0 g KH	108 kcal; 2 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	64 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (13) geschwefelt, (14) gewachst, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizen-erzeugnisse, (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.