

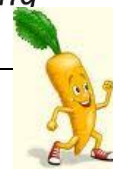


	Menu 1	Menu 2
<p>Montag 03.06.2024</p> 	<p>Steckrübenrahmsuppe^{A,AA,G} Hackfleischsoße^{A,AA,L,100} Bunte Nudeln^{A,AA} gemischter Salat Stracciatella Creme^{F,G} 648 kcal, 26 g Eiweiß, 32,4 g Fett, 61,7 g KH, 5,1 BE</p>	<p>Steckrübenrahmsuppe^{A,AA,G} Quarkauflauf mit Früchten^{12,A,AA,C,G} Vanillesoße^{12,G} gemischter Salat Stracciatella Creme^{F,G} 775 kcal, 31,2 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 74,1 g KH, 6,2 BE</p>
<p>Dienstag 04.06.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} gebackener Fleischkäse¹⁰⁰ Bratensoße^{A,AA} Kartoffelgemüse^{A,AA,G,L} Pfirsichkompott² 519 kcal, 19,4 g Eiweiß, 26,2 g Fett, 48,6 g KH, 4 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Maultaschen^{A,AA,C,L} Gemüselasagne^{A,AA,G} Tomatensoße^{A,AA} Pfirsichkompott² 445 kcal, 8,7 g Eiweiß, 21,6 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE</p>
<p>Mittwoch 05.06.2024</p> 	<p>Karottencremesuppe^{A,AA,G} Putengulasch^{A,AA} Butterknöpfe^{A,AA,AE,C,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 526 kcal, 15,6 g Eiweiß, 26 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE</p>	<p>Karottencremesuppe^{A,AA,G} Hirse Käsetaler 1,12 pikante Currysoße^{12,A,AA,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark^G 620 kcal, 20,6 g Eiweiß, 29,1 g Fett, 67,4 g KH, 3 BE</p>
<p>Donnerstag 06.06.2024</p> 	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Kräuterbratwurst¹⁰⁰ Bratensoße^{A,AA} Risoleekartoffel Speckbohnen^{G,100} Apfel Kompott² 678 kcal, 26,3 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 69 g KH, 5,7 BE</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe^{A,AA,C,L} Spinatpfannekuchen^{C,G,L} Soße Hollandaise^{C,G} gemischter Salat Apfel Kompott 2 694 kcal, 23,6 g Eiweiß, 41,7 g Fett, 51 g KH, 4,3 BE</p>
<p>Freitag 07.06.2024</p> 	<p>Paprikasuppe gebackenes Schollenfilet^{A,AA,D} Soße Tatar^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 588 kcal, 26,4 g Eiweiß, 27,7 g Fett, 54,3 g KH, 4,5 BE</p>	<p>Paprikasuppe Tortellini mit Riccotafüllung^{A,AA,G} Gemüsesoße^{A,AA,G,L} gemischter Salat Obst der Saison 525 kcal, 15,2 g Eiweiß, 19 g Fett, 71,6 g KH, 6 BE</p>
<p>Samstag 08.06.2024</p> 	<p>Erbseintopf^{1,L,100} Speck^{1,100} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 739 kcal, 29,4 g Eiweiß, 27,6 g Fett, 89,1 g KH, 7,4 BE</p>	<p>Kürbiseintopf^{A,AA} Kaiserbrötchen^{A,AA,F} Erdbeerpudding mit Sahne^{12,G} 493 kcal, 13,1 g Eiweiß, 8,7 g Fett, 88,2 g KH, 7,3 BE</p>
<p>Sonntag 09.06.2024</p> 	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} Putenrollbraten^{16,A,AA,F,L,O} Kartoffelpüree^{13,G,O} Kaisergemüse^G Amarenaeisbecher^{12,G} 629 kcal, 26,5 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 56,8 g KH, 4,7 BE</p>	<p>Gemüsebrühe mit Eierstich^{C,G} gekochte Eier^C Senfsoße^{A,AA,G,M} Salzkartoffel gemischter Salat Amarenaeisbecher^{12,G} 621 kcal, 24,8 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 57,9 g KH, 4,8 BE</p>

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menue 1	Menue 2
Montag 10.06.2024 	Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Gyros ^{F,100} Tzatziki ^G Reismudel ^{A,AA} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 877 kcal, 40,9 g Eiweiß, 50,6 g Fett, 62,5 g KH, 5,2 BE	Spinatcremesuppe ^{A,AA,G} Rucula-Süßkartoffel Schnitte ^{A,AA,AC} Gemüsesoße ^{A,AA,G,L} gemischter Salat Kirschquark ^{12,G} 777 kcal, 18,7 g Eiweiß, 39,9 g Fett, 81 g KH, 6,8 BE
Dienstag 11.06.2024 	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} gekochte Ochsenbrust ^L Frankfurter Grüne Soße ^G Salzkartoffel Brombeer - Birnengrütze ^O flüssige Sahne ^G 490 kcal, 13,7 g Eiweiß, 23,9 g Fett, 52,7 g KH, 4,4 BE	Frittatensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüse Couscous ^{A,AA} Brombeer - Birnengrütze ^O flüssige Sahne ^G 605 kcal, 12,1 g Eiweiß, 30,5 g Fett, 65,2 g KH, 5,4 BE
Mittwoch 12.06.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Hühnerleber "Berliner Art" (mit Apfel und Zwiebeln) ^{A,AA,O} Süßkartoffelpüree ^G Gurkensalat ^G Ananaskompott 302 kcal, 4,9 g Eiweiß, 10,5 g Fett, 43,7 g KH, 3,6 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Vegetarische Cannelloni ^{A,AA,C,G} gemischter Salat Ananaskompott 591 kcal, 23,5 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 71,8 g KH, 6 BE
Donnerstag 13.06.2024 	Französische Zwiebelsuppe ^G Putenschnitzel ^{A,AA} Pilzrahmsauce ^{A,AA,G,O} Rösti-Ecke Brokkoli ^G Obst der Saison 593 kcal, 19,5 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 55,2 g KH, 4,6 BE	Französische Zwiebelsuppe ^G Vegetarische Bratwurst ^{A,AA,C} Salzkartoffel Rahmblumenkohl ^{A,AA,G} Obst der Saison 530 kcal, 22,1 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 38,2 g KH, 3,2 BE
Fussball EM 2024 Deutschland-Schottland Freitag 14.06.2024 	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Fish and Chips (Backfisch mit frittierten Kartoffeln) A,AE,C,D Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Minzpudding ^{A,AA,F,G} 792 kcal, 30,3 g Eiweiß, 31,1 g Fett, 93,2 g KH, 7,8 BE	Lauchcremesuppe ^{A,AA,G} Rumbledthumps (Schottischer Kartoffel-Krautauflauf) 12,C,G Gurkensalat ^G Minzpudding ^{A,AA,F,G} 647 kcal, 15 g Eiweiß, 29,4 g Fett, 77 g KH, 6,4 BE
Samstag 15.06.2024 	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 434 kcal, 16,2 g Eiweiß, 8,1 g Fett, 70,2 g KH, 5,8 BE	Gemüse Kartoffeleintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Saison-Joghurt ^{12,G} 424 kcal, 17 g Eiweiß, 3,6 g Fett, 78,3 g KH, 6,5 BE
Sonntag 16.06.2024 	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Sauerbraten ^{A,AA,L,M} Kartoffelklöße Apfelrotkohl Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 576 kcal, 10,6 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 87,7 g KH, 7,3 BE	Kräuterklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Gemüseplatte ^G Soße Hollandaise ^{C,G} Petersilienkartoffel ^G Nusseisbecher ^{12,G,H,HB} 721 kcal, 15,6 g Eiweiß, 39,4 g Fett, 72,5 g KH, 6 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!



	Menu 1	Menu 2
Montag 17.06.2024 	Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Geflügel Cordon Bleu ^{1,A,AA,G} Zwiebelsoße ^{A,AA,G} Schwenkkartoffel ^G Lauchgemüse ^{A,AA,G} Mandarinenkompott 706 kcal, 30,4 g Eiweiß, 30,1 g Fett, 73,1 g KH, 6,1 BE	Maiscremesuppe ^{A,AA,G} Dampfnudel ^{A,AA,C,G} Vanillesoße ^{12,G} Mandarinenkompott 625 kcal, 12,5 g Eiweiß, 25,9 g Fett, 84 g KH, 7 BE
Dienstag 18.06.2024 	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} Hackfleischauflauf mit Kartoffeln ^{100,A,AA,G} Tomatensoße ^{A,AA} gemischter Salat Cappucinopudding ^G 531 kcal, 24,3 g Eiweiß, 28 g Fett, 45,5 g KH, 3,8 BE	Buchstabensuppe ^{A,AA,C,L} gratinierte Gnocchi mit Spargel und Tomaten ^{A,AA,C,G} Tomatensalat Cappucinopudding ^G 642 kcal, 15 g Eiweiß, 23,2 g Fett, 91,6 g KH, 7,6 BE
Fussball EM 2024 Deutschland-Ungarn Mittwoch 19.06.2024 	Sauerrahmsuppe ^{C,G,L} Ungarisches Rinder-Saftgulasch Spirallnudeln ^{A,AA,C,G} Eisbergsalat in Joghurtdressing ^G Palatschinken (gefüllte Eierpfannkuchen) ^{A,AA,C,G,H,HB} Vanillesoße ^G 607 kcal, 16,3 g Eiweiß, 28,7 g Fett, 67,5 g KH, 5,6 BE	Sauerrahmsuppe C,G,L Ungarische Langos mit Knoblauchcreme und Käse A,AA,G Kopfsalat Palatschinken (gefüllte Eierpfannkuchen) ^{A,AA,C,G,H,HB} Vanillesoße ^G 2735 kcal, 19 g Eiweiß, 260,1 g Fett, 30,4 g KH, 2,5 BE
Donnerstag 20.06.2024 	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Currywurst ^{A,AA,F,L,M,O,100} Kartoffelecken Waldbeerjoghurt ^G 472 kcal, 12,8 g Eiweiß, 13,2 g Fett, 70,7 g KH, 5,9 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Omelette ^{C,G} Kräuterschaum ^{A,AA,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Waldbeerjoghurt ^G 607 kcal, 24,2 g Eiweiß, 31,5 g Fett, 53,4 g KH, 4,5 BE
Freitag 21.06.2024 	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Seelachsfilet "Müllerin" ^{A,AA,D,G} Salzkartoffel Rahmspinat ^{A,AA,G} Obst der Saison 373 kcal, 23,4 g Eiweiß, 11,1 g Fett, 42,6 g KH, 3,5 BE	Gemüsebrühe mit Einlage ^L Baked Potatos Sauerrahm ^G gemischter Salat Obst der Saison 339 kcal, 8,6 g Eiweiß, 13,4 g Fett, 43,7 g KH, 3,6 BE
Samstag 22.06.2024 	Gemüseeintopf mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,L,100} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 523 kcal, 18,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 78,7 g KH, 6,6 BE	Kartoffeleintopf ^{G,L} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Fruchtbuttermilch ^G 460 kcal, 12,5 g Eiweiß, 11,5 g Fett, 75,2 g KH, 6,3 BE
Fussball EM 2024 Deutschland-Schweiz Sonntag 23.06.2024 	Bündner Gerstensuppe ^{A,AC,G,L} Züricher Kalbs-Geschnetzeltes ^G Rösti-Ecke Feldsalat Schoggimousse (Mousse au Chocolate) ^G 631 kcal, 10 g Eiweiß, 38,7 g Fett, 56,9 g KH, 4,7 BE	Bündner Gerstensuppe ^{A,AC,G,L} Käsespätzle ^{1,12,A,AA,C,G} Schmorzwiebel Tomatensalat Schoggimousse (Mousse au Chocolate) ^G 603 kcal, 15,3 g Eiweiß, 31,2 g Fett, 64,9 g KH, 5,4 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

	Menue 1	Menue 2
 Montag 24.06.2024	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} gefüllte Paprika ^{16,A,AA,C,100} Kartoffeln Cheesecake Creme ^{C,G} 297 kcal, 10,7 g Eiweiß, 13,6 g Fett, 29,2 g KH, 2,4 BE	Gemüsebrühe mit Eierstich ^{C,G} Gemüse Gouda Stäbchen ^{A,AA,C,G,L} Salzkartoffel Letschogemüse Cheesecake Creme ^{C,G} 422 kcal, 17 g Eiweiß, 5,6 g Fett, 81,8 g KH, 6,8 BE
 Dienstag 25.06.2024	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} gepökelter Schweinenacken ¹⁰⁰ Bratensoße ^{A,AA} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Sauerkraut Pflaumenkompott ² 552 kcal, 31 g Eiweiß, 24,5 g Fett, 47,4 g KH, 3,9 BE	Sternchensuppe ^{A,AA,C,L} Kaiserschmarren ^{A,AA,C,G,H,HA} Vanillesoße ^{12,G} Pflaumenkompott ² 443 kcal, 14 g Eiweiß, 18,1 g Fett, 54 g KH, 4,5 BE
 Mittwoch 26.06.2024	Champignon Cremesuppe ^{A,AA,G} Putengeschnetzeltes in Champignon Rahmsauce ^{A,AA,G,O} Gemüserei ^{S,G} Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 428 kcal, 8,9 g Eiweiß, 14,5 g Fett, 62,2 g KH, 5,2 BE	Champignon Cremesuppe ^{A,AA,G} Auberginenaufauf ^{1,A,AA,C,G} Kartoffelpüree ^{13,G,O} gemischter Salat Himbeer-Holunder Mascapone Creme ^{1,G} 620 kcal, 24,9 g Eiweiß, 40,2 g Fett, 36,5 g KH, 3,1 BE
 Donnerstag 27.06.2024	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Hackfleischröllchen ^{A,AA,C,G,M,100} Ajvar Djuvcreis ^G Heidelbeere-Quark ^G 923 kcal, 32,7 g Eiweiß, 41,5 g Fett, 100,2 g KH, 8,3 BE	Grünkernklößchensuppe ^{A,AA,AE,C,G,L} Kartoffel Kürbiskern Rösti ^{A,AA,L} Käsesoße ^{A,AA,G} gemischter Salat Heidelbeere-Quark ^G 622 kcal, 16,6 g Eiweiß, 34,7 g Fett, 58,6 g KH, 4,9 BE
 Freitag 28.06.2024	Tomatencremesuppe ^G gebackenes Seelachsfilet ^{A,AA,D} Remouladensoße ^{2,4,12,C,G,M} Kartoffelsalat ^{1,3,4,12,L,M} Obst der Saison 543 kcal, 20,5 g Eiweiß, 26,1 g Fett, 50,5 g KH, 4,2 BE	Tomatencremesuppe ^G gebratene Champignons mit Fetakäse und Brokkoli ^G Kräutersoße ^{A,AA,G} Kopfsalat Obst der Saison 483 kcal, 18,1 g Eiweiß, 35,1 g Fett, 18,2 g KH, 1,5 BE
 Samstag 29.06.2024	weiße Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage ^{L,O} Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 381 kcal, 12,7 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 56,2 g KH, 4,7 BE	Blumenkohl-Karotteneintopf ^L Kaiserbrötchen ^{A,AA,F} Caramel-Vanillestrudel ^{12,G} 394 kcal, 12,5 g Eiweiß, 6 g Fett, 70 g KH, 5,8 BE
 Sonntag 30.06.2024	klare Brühe mit Fleischklößchen ^{A,AA,C,100} geschmorter Rinderbraten ^{A,AA,O} Böhmisches Knödel ^{A,AA,G,L,O} Apfelrotkohl Schokoeisbecher ^{12,G} 417 kcal, 9,6 g Eiweiß, 12,5 g Fett, 64,6 g KH, 5,4 BE	Grießklößchensuppe ^{A,AA,C,G,L} Käsemedallion ^{A,AA,AE,C,F,G,N} Kartoffelpüree ^{13,G,O} Rahmgemüse ^{A,AA,G} Schokoeisbecher ^{12,G} 797 kcal, 22 g Eiweiß, 32,1 g Fett, 98,5 g KH, 8,2 BE

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen im Anhang zum Speiseplan im Aushang

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit.

Änderungen sind dem Küchenteam jederzeit vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene auf Speisekarten

Speisen und Getränke kennzeichnen wir entsprechend der Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Die zugelassenen Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe/Zutaten mit Kennziffern und Verkehrsbezeichnungen sind auf unseren Plänen in Form von Kennziffern

Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- 01 mit Konservierungsstoff
- 02 mit Antioxidationsmittel
- 03 mit Geschmacksverstärker
- 04 mit Süßungsmittel
- 05 mit Süßungsmitteln
- 06 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 07 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 08 mit Zuckerarten und Süßungsmittel
- 09 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 gewachst
- 15 geschwärzt
- 16 mit Phosphat
- 17 mit Milchpulver
- 18 mit Molkenpulver
- 19 mit Milcheiweiß
- 20 mit Eiklar
- 21 unter Verwendung von Milch
- 22 unter Verwendung von Sahne
- 23 mit Pflanzeneiweiß
- 23 chininhaltig
- 24 mit Stärke
- 24 koffeinhaltig
- 25 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
- 26 genetisch verändert
- 42 Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
- 43 enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
- 44 das Produkt enthält keine Zusatzstoffe

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, namentlich:

AA	Weizen
AB	Roggen
AC	Gerste
AD	Hafer
AE	Dinkel
AF	Kamut

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fische und daruas gewonnene Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daruas gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

(einschließlich Laktose)

H Schalenfrüchte, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, namentlich:

HA	Mandeln
HB	Haselnüsse
HC	Walnüsse
HD	Caschewnüsse
HE	Pecannüsse
HF	Paranüsse
HG	Pistazien
HH	Macadamianüsse
HL	Queenslandnüsse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/l

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

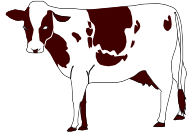
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Freiwillige Kennzeichnung

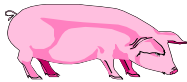
Piktogramme Speiseplan



Vegetarisch



Rindfleisch



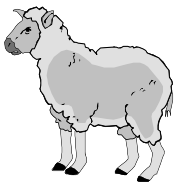
Schweinefleisch



Geflügel



Fisch



Lamm



Wild