



# Speiseplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Vollkost</b>	<b>Kohlroulade</b> <sup>B1, B, J, 43</sup> <b>Schmorkohlsauce</b> <small>A, 43, 95</small> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Buttermilchdessert</b> <small>B1, B, 42, 43</small>	<b>Ungarischer Gulasch</b> <sup>A, 43, 95</sup> <b>Makkaroni</b> <sup>A</sup> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Rosenkohleintopf mit Kasselerfleisch</b> <small>43, 95</small> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>	<b>Gepökelttes Eisbein Majoransauce</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Erbspüree</b> <sup>1, 2, 43, 95</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>A, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Obst</b>	<b>Gebratene Scholle</b> <small>A, A1, E, 43, 95</small> <b>Dillrahmsauce</b> <sup>A, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Salatmix</b> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch</b> <sup>A, B1, B, I, 43, 95</sup> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Sauerbraten</b> <sup>I, 43, 95</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffelklöße</b> <sup>L, 2</sup> <b>Apfelrotkohl</b> <sup>1, 2, 43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	353 kcal; 15 g Eiweiß; 15 g Fett; 39 g KH	702 kcal; 37 g Eiweiß; 12 g Fett; 108 g KH	500 kcal; 30 g Eiweiß; 11 g Fett; 67 g KH	1046 kcal; 89 g Eiweiß; 51 g Fett; 56 g KH	478 kcal; 44 g Eiweiß; 22 g Fett; 25 g KH	764 kcal; 20 g Eiweiß; 9 g Fett; 144 g KH	488 kcal; 29 g Eiweiß; 18 g Fett; 48 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch</b> <sup>B1, B, I, L, 2, 43, 95</sup> <b>Buttermilchdessert</b> <small>B1, B, 42, 43</small>	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> <sup>E, 43</sup> <b>Spreewäldersauce</b> <small>A, B1, B, I, L, 2, 13, 43, 95</small> <b>Petersilienkartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Hähnchenspieß</b> <sup>43</sup> <b>Sauce</b> <sup>A</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Kaisergemüse</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>D, 43</sup> <b>Senfsauce</b> <sup>A, B1, B, J, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Rote Bete</b> <sup>5</sup> <b>Obst</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>A, A1, D, I, J, 43</sup> <b>Sauce</b> <sup>A</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Fingermöhren</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Gemüseintopf mit Hühnerfleisch</b> <sup>I, 43, 95</sup> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Hähnchenroulade "Broccoli"</b> <sup>B1, B, 43</sup> <b>Sauce</b> <sup>A</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Fitgemüseinschung</b> <sup>43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	759 kcal; 43 g Eiweiß; 25 g Fett; 86 g KH	47 kcal; 2 g Eiweiß; 1 g Fett; 7 g KH	395 kcal; 35 g Eiweiß; 9 g Fett; 41 g KH	290 kcal; 16 g Eiweiß; 16 g Fett; 19 g KH	541 kcal; 26 g Eiweiß; 26 g Fett; 49 g KH	778 kcal; 33 g Eiweiß; 19 g Fett; 117 g KH	343 kcal; 29 g Eiweiß; 16 g Fett; 18 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Eierragout mit buntem Gemüse</b> <sup>A, A1, D, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Buttermilchdessert</b> <small>B1, B, 42, 43</small>	<b>Blumenkohlbratling</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>Sauce Hollandaise</b> <small>A, B1, D, B, I, 43</small> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Frühlingsgemüse</b> <small>B1, B, 43, 95</small> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 43</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>	<b>Vegetarische Bolognese</b> <sup>A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, G, 43</sup> <b>Spaghetti</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Obst</b>	<b>Kartoffelrösti</b> <sup>43, 95</sup> <b>Tomaten-Paprikagemüse</b> <sup>A, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Pilzragout</b> <sup>A, B1, B, 43</sup> <b>Spätzle</b> <sup>A, D, 43, 95</sup> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Chinaschnitte</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Reis</b> <b>Asiagemüse</b> <sup>A, A1, G, I, J, 43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	363 kcal; 18 g Eiweiß; 19 g Fett; 28 g KH	1004 kcal; 20 g Eiweiß; 81 g Fett; 46 g KH	761 kcal; 18 g Eiweiß; 25 g Fett; 117 g KH	393 kcal; 12 g Eiweiß; 10 g Fett; 62 g KH	799 kcal; 21 g Eiweiß; 35 g Fett; 97 g KH	1298 kcal; 33 g Eiweiß; 16 g Fett; 252 g KH	848 kcal; 34 g Eiweiß; 19 g Fett; 134 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert</b> <small>B1, B, 42, 43</small>	<b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>	<b>Obst</b>	<b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>	<b>Aprikosenkompott</b>
	146 kcal; 3 g Eiweiß; 4 g Fett; 23 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	65 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH	182 kcal; 9 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	481 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 107 g KH	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, (13) geschwefelt, (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 Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Apetit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalt.



# Speiseplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Vollkost</b>	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, B, 1, 43, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>junge Erbsen</b> B1, B, 43, 95 <b>Schokomousse</b> 483 kcal; 37 g Eiweiß; 20 g Fett; 38 g KH	<b>Schweinerippchen</b> 43, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Sauerkraut</b> A, 1, 2, 43, 95 <b>Obst</b> 643 kcal; 38 g Eiweiß; 46 g Fett; 18 g KH	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> B1, D, G, B, I, J, 43, 95 <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> 53, B1, B, 12, 95 497 kcal; 32 g Eiweiß; 15 g Fett; 47 g KH	<b>Gebratene Rinderleber</b> A, A1, 43, 95 <b>Zwiebelsauce</b> A, 43, 95 <b>Kartoffelpüree</b> B1, B, 43 <b>Apfelkompott</b> 12, 43, 95 208 kcal; 4 g Eiweiß; 7 g Fett; 32 g KH	<b>Matjestopf "Hausfrauen Art"</b> B1, D, E, B, J, 1, 2, 5, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Tomatensalat</b> 43, 95 <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B 622 kcal; 35 g Eiweiß; 44 g Fett; 20 g KH	<b>Weißer Bohneneintopf mit Schweinefleisch</b> I, L, 2, 43, 95 <b>Panna Cotta</b> 1641 kcal; 62 g Eiweiß; 34 g Fett; 268 g KH	<b>Rinderroulade "Hausf. Art"</b> B1, B, J, 1, 2 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Apfelrotkohl</b> 1, 2, 43, 95 <b>Mandarinenkompott</b> 9 668 kcal; 33 g Eiweiß; 30 g Fett; 37 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</b> B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 <b>Schokomousse</b> 312 kcal; 11 g Eiweiß; 11 g Fett; 40 g KH	<b>Fischpfanne "Havelland"</b> A, E, 43, 95 <b>Reis</b> <b>Obst</b> 239 kcal; 26 g Eiweiß; 2 g Fett; 27 g KH	<b>Hähnchenschenkel</b> 43, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Kaisergemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> 53, B1, B, 12, 95 198 kcal; 7 g Eiweiß; 2 g Fett; 26 g KH	<b>Schweinegulasch</b> A, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Schonkostgemüse</b> B1, B, I, 43 <b>Apfelkompott</b> 12, 43, 95 410 kcal; 29 g Eiweiß; 12 g Fett; 45 g KH	<b>Bolognese</b> A, I, 43, 95 <b>Bunte Spiralnudeln</b> A <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B 723 kcal; 39 g Eiweiß; 18 g Fett; 101 g KH	<b>Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch</b> A, A1, D, I, 43, 95 <b>Panna Cotta</b> 1383 kcal; 54 g Eiweiß; 35 g Fett; 208 g KH	<b>Schweinebraten</b> 43, 95 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Broccoli</b> B1, B, 43, 95 <b>Mandarinenkompott</b> 9 383 kcal; 36 g Eiweiß; 11 g Fett; 15 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Zwei Spiegeleier</b> D, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmspinat</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Schokomousse</b> 274 kcal; 22 g Eiweiß; 18 g Fett; 5 g KH	<b>Gefüllte Zucchini</b> A, A1, B1, D, B, 12 <b>fruchtige Tomatensauce</b> A, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Obst</b> 278 kcal; 15 g Eiweiß; 7 g Fett; 35 g KH	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> B1, B, 43 <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> 53, B1, B, 12, 95 652 kcal; 7 g Eiweiß; 17 g Fett; 105 g KH	<b>Eiomelett</b> B1, D, B, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmchampignons</b> A, B1, B, 43 <b>Apfelkompott</b> 12, 43, 95 338 kcal; 12 g Eiweiß; 19 g Fett; 30 g KH	<b>Vegetarischer Linseneintopf mit vegetarischen Würstchen</b> D, I, L, 2, 12, 43, 95 <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B 527 kcal; 24 g Eiweiß; 12 g Fett; 78 g KH	<b>Quarkkeulchen</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>Pflaumensauce</b> 12 <b>Panna Cotta</b> 1766 kcal; 53 g Eiweiß; 56 g Fett; 256 g KH	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> A, A1, I, J, 43 <b>Paprikasauce</b> A, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Mandarinenkompott</b> 9 1076 kcal; 80 g Eiweiß; 52 g Fett; 10 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Schokomousse</b> 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Obst</b> 65 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 15 g KH	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> 53, B1, B, 12, 95 79 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 9 g KH	<b>Apfelkompott</b> 12, 43, 95 106 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 25 g KH	<b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B 51 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 4 g KH	<b>Panna Cotta</b> 1070 kcal; 29 g Eiweiß; 30 g Fett; 170 g KH	<b>Mandarinenkompott</b> 9 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 Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

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 Gersteerzeugnisse, (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, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Apptit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalt.



# Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Vollkost</b>	<b>Knacker</b> <sup>G, H7, I, J, 1, 2, 48</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Grünkohl</b> <sup>A, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  605 kcal; 32 g Eiweiß; 47 g Fett; 10 g KH	<b>Jägerschnitzel</b> <sup>A, A1, J, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Tomatensauce</b> <sup>A, 43, 95</sup> <b>Spiralen</b> <sup>A, 43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14</sup>  1023 kcal; 43 g Eiweiß; 38 g Fett; 124 g KH	<b>Sülze</b> <sup>1, 1, 12</sup> <b>Remoulade</b> <sup>B1, D, B, J, 2, 5, 43, 95</sup> <b>Bratkartoffeln mit Speck</b> <sup>1, 2, 43, 95</sup> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>  1345 kcal; 36 g Eiweiß; 47 g Fett; 186 g KH	<b>Frikadelle</b> <sup>A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, I, J, 43</sup> <b>Mischgemüse in Rahm</b> <sup>A, A1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  570 kcal; 25 g Eiweiß; 29 g Fett; 51 g KH	<b>Paniertes Hokifilet</b> <sup>A, A1, E, 43</sup> <b>Kartoffelrösti</b> <sup>43, 95</sup> <b>Mexikanisches Pfannengemüse</b> <sup>A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>  1099 kcal; 50 g Eiweiß; 48 g Fett; 114 g KH	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch</b> <sup>I, 43, 95</sup> <b>Schokopudding-creme</b> <sup>A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43</sup>  285 kcal; 21 g Eiweiß; 8 g Fett; 29 g KH	<b>Wildgulasch mit Champignons</b> <sup>A, B1, B, 43, 95</sup> <b>Prager Serviettenknödel</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>Ananaskompott</b>  948 kcal; 42 g Eiweiß; 22 g Fett; 145 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Wachsbohneintopf mit Rindfleisch</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  348 kcal; 20 g Eiweiß; 8 g Fett; 45 g KH	<b>Fischroulade "Julienne"</b> <sup>E, B, I, 43</sup> <b>Dillsauce</b> <sup>A, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14</sup>  232 kcal; 26 g Eiweiß; 2 g Fett; 27 g KH	<b>Hühnerfrikassee - mit Champignons und Spargel</b> <sup>A, B1, B, 43, 95</sup> <b>Reis</b> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>  1066 kcal; 42 g Eiweiß; 15 g Fett; 188 g KH	<b>Putenbrustbraten</b> <sup>43, 95</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Broccoli</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  302 kcal; 32 g Eiweiß; 2 g Fett; 38 g KH	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>A, D, G</sup> <b>Kapernsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Rote Bete</b> <sup>5</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>  827 kcal; 45 g Eiweiß; 49 g Fett; 53 g KH	<b>Brüheis mit Hühnerfleisch</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Schokopudding-creme</b> <sup>A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43</sup>  574 kcal; 29 g Eiweiß; 9 g Fett; 93 g KH	<b>Rinderbraten</b> <sup>43, 95</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Gemüsemix "Tricolor"</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Ananaskompott</b>  286 kcal; 36 g Eiweiß; 9 g Fett; 15 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Vegetarische Kochklopse</b> <sup>A, A1, D, G, I, 43</sup> <b>Kapernsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Rote Bete</b> <sup>5</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  596 kcal; 43 g Eiweiß; 29 g Fett; 42 g KH	<b>Gemüsebratling</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Ratatouille</b> <sup>A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14</sup>  611 kcal; 30 g Eiweiß; 14 g Fett; 90 g KH	<b>Maultaschen mit Gemüsefüllung</b> <sup>A, A1</sup> <b>fruchtige Tomatensauce</b> <sup>A, 43, 95</sup> <b>Krautsalat</b> <sup>2, 9, 95</sup> <b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>  930 kcal; 24 g Eiweiß; 12 g Fett; 174 g KH	<b>Milchnudeln mit Rosinenbrötchen</b> <sup>A, A1, A6, B1, D, B, 43</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  676 kcal; 17 g Eiweiß; 8 g Fett; 86 g KH	<b>Spinat-Lasagne</b> <sup>A, A1, B1, D, B, I, 43</sup> <b>Käsesahnesauce</b> <sup>A, B1, B, 12, 43</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>  1419 kcal; 65 g Eiweiß; 74 g Fett; 124 g KH	<b>Hefeklöße</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>mit Heidelbeersauce</b> <sup>43, 95</sup> <b>Schokopudding-creme</b> <sup>A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43</sup>  1452 kcal; 39 g Eiweiß; 27 g Fett; 243 g KH	<b>Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons</b> <sup>A, A1, D, G, I, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Ananaskompott</b>  142 kcal; 14 g Eiweiß; 5 g Fett; 9 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Obst</b> <sup>14</sup>  82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Vanillepudding</b> <sup>B1, B, 12</sup>  481 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 107 g KH	<b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	<b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 12</sup>  182 kcal; 9 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	<b>Schokopudding-creme</b> <sup>A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43</sup>  59 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 7 g KH	<b>Ananaskompott</b>  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse

**Wir wünschen Ihnen einen guten Apptit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
 Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalten.



# Speiseplan vom 14.04.2025 bis 20.04.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vollkost</b>	<b>Rindergeschnetzeltes nach Art "Stroganoff"</b> A, B1, B, J, 5, 43, 95 <b>Tagliatelle</b> A, 43, 95 <b>Buttermilchdessert</b> B1, B, 42, 43 620 kcal; 30 g Eiweiß; 26 g Fett; 67 g KH	<b>Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch</b> 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 332 kcal; 15 g Eiweiß; 5 g Fett; 52 g KH	<b>Kammscheibe</b> 43, 95 <b>Letscho</b> A, A1, 43, 95 <b>Bratkartoffeln mit Speck</b> 1, 2, 43, 95 <b>Schokopuddingcreme</b> A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43 944 kcal; 52 g Eiweiß; 35 g Fett; 98 g KH	<b>Bratwurst</b> I, J, 16, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmporree</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Obst</b> 14 796 kcal; 35 g Eiweiß; 70 g Fett; 29 g KH	<b>Backfisch</b> A, A1, E, 16, 43 <b>Senfsauce</b> A, B1, B, J, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Zitronenmousse</b> 360 kcal; 17 g Eiweiß; 17 g Fett; 32 g KH	<b>Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch</b> 43, 95 <b>Grießpudding mit Fruchtsauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43, 95 434 kcal; 26 g Eiweiß; 7 g Fett; 52 g KH	<b>Schweinekrustenbraten</b> 43, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>junge Erbsen</b> B1, B, 43, 95 <b>Pfirsichkompott</b> 422 kcal; 40 g Eiweiß; 12 g Fett; 19 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> E, 43 <b>Dillsauce</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Buttermilchdessert</b> B1, B, 42, 43 168 kcal; 4 g Eiweiß; 5 g Fett; 27 g KH	<b>Hähnchenbrust unpaniert</b> 43 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Blumenkohl</b> B1, B, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 145 kcal; 5 g Eiweiß; 1 g Fett; 29 g KH	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> 43, 95 <b>Meerrettichsauce</b> A, B1, B, L, 2, 13, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rote Bete</b> 5 <b>Schokopuddingcreme</b> A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43 262 kcal; 29 g Eiweiß; 10 g Fett; 13 g KH	<b>Schwäbische Maultaschensuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage</b> I, 43, 95 <b>Obst</b> 14 211 kcal; 14 g Eiweiß; 6 g Fett; 24 g KH	<b>Eierragout mit buntem Gemüse</b> A, B1, D, B, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Zitronenmousse</b> 228 kcal; 18 g Eiweiß; 12 g Fett; 10 g KH	<b>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</b> B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 <b>Grießpudding mit Fruchtsauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43, 95 383 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 48 g KH	<b>Kalbsbraten</b> 43, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Broccoli</b> B1, B, 43, 95 <b>Pfirsichkompott</b> 464 kcal; 39 g Eiweiß; 11 g Fett; 32 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Grießbrei</b> A, A1, B1, B, 43 <b>mit Kirschsauce</b> 12, 95 <b>Buttermilchdessert</b> B1, B, 42, 43 375 kcal; 7 g Eiweiß; 5 g Fett; 57 g KH	<b>Kartoffelpuffer mit Zucker</b> A, A1, D, 43 <b>Apfelmus</b> 2 598 kcal; 10 g Eiweiß; 18 g Fett; 96 g KH	<b>Bunter Nudelauf- lauf</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>fruchtige Tomatensauce</b> A, 43, 95 <b>Schokopuddingcreme</b> A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43 913 kcal; 40 g Eiweiß; 20 g Fett; 138 g KH	<b>Frühlingsrolle</b> A, A1, D, G, I <b>Thai Nudelpfanne</b> <b>Obst</b> 14 268 kcal; 5 g Eiweiß; 3 g Fett; 52 g KH	<b>Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen</b> A, A1, D, 43, 95 <b>Zitronenmousse</b> 358 kcal; 13 g Eiweiß; 9 g Fett; 53 g KH	<b>Gnocchi mit Frischkäsefüllung</b> A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 <b>Ratatouille</b> A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 <b>Grießpudding mit Fruchtsauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43, 95 466 kcal; 14 g Eiweiß; 6 g Fett; 77 g KH	<b>Gebratenes Käseschnitzel</b> A, B1, D, G, B, 1 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Schwarzwurzel in heller Sauce</b> <b>Pfirsichkompott</b> 403 kcal; 18 g Eiweiß; 12 g Fett; 30 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Buttermilchdessert</b> B1, B, 42, 43 146 kcal; 3 g Eiweiß; 4 g Fett; 23 g KH	<b>Apfelmus</b> 2 95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	<b>Schokopuddingcreme</b> A, A1, A3, A5, B1, D, B, 43 59 kcal; 3 g Eiweiß; 2 g Fett; 7 g KH	<b>Obst</b> 14 82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Zitronenmousse</b> 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Grießpudding mit Fruchtsauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43, 95 71 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 8 g KH	<b>Pfirsichkompott</b> 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, (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) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten  
Apptit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalten.



# Speiseplan vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Vollkost</b>	<b>Kaninchenkeule</b> <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Prinzessbohnen</b> B1, B <b>Eisbecher</b> B1, B, 12  738 kcal; 69 g Eiweiß; 21 g Fett; 62 g KH	<b>Schweineschnitzel</b> A, A1, 43, 95 <b>Rahmchampignons</b> A, B1, B, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Obst</b> 14  605 kcal; 28 g Eiweiß; 33 g Fett; 50 g KH	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> A, A1, B1, D, G, B, I, J <b>Paprikasauce</b> A, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B  368 kcal; 18 g Eiweiß; 21 g Fett; 23 g KH	<b>Kasselerbraten</b> 1, 2, 95 <b>Sauce</b> A <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Sauerkraut</b> A, 1, 2, 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43  554 kcal; 23 g Eiweiß; 17 g Fett; 74 g KH	<b>Schlemmerfilet "Bordelaise"</b> A, A1, D, E, B, J, 12, 43 <b>Dillsauce</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  351 kcal; 25 g Eiweiß; 18 g Fett; 19 g KH	<b>Linseneintopf mit Knacker</b> G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 <b>Obstgarten</b>  726 kcal; 33 g Eiweiß; 39 g Fett; 59 g KH	<b>Schweineroulade - mit Mettfüllung</b> A, A1, 43 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Euromixgemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Erdbeerkompott</b> 12, 95  1043 kcal; 53 g Eiweiß; 41 g Fett; 96 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Hähnchenroulade "Florenz"</b> B1, B, J <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Romanescogemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Eisbecher</b> B1, B, 12  441 kcal; 30 g Eiweiß; 28 g Fett; 18 g KH	<b>Gedünsteter See-lachs</b> E, 43 <b>Senfsauce</b> A, B1, B, J, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Blattsalat</b> 43 <b>Obst</b> 14  311 kcal; 27 g Eiweiß; 10 g Fett; 26 g KH	<b>Wurstgulasch LVK</b> A, I, J, 1, 2, 16, 43, 95 <b>Spiralen</b> A, 43, 95 <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B  839 kcal; 31 g Eiweiß; 32 g Fett; 104 g KH	<b>Graupeneintopf mit Hühnerfleisch</b> A, A6, I, 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43  586 kcal; 21 g Eiweiß; 11 g Fett; 98 g KH	<b>Putengeschnetzeltes mit Champignons</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Spätzle</b> A, D, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  806 kcal; 28 g Eiweiß; 11 g Fett; 145 g KH	<b>Gemüseintopf mit Fleischklößchen</b> B1, D, B, I, L, 2, 20, 43 <b>Obstgarten</b>  415 kcal; 23 g Eiweiß; 5 g Fett; 66 g KH	<b>Rindergulasch</b> A, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Romanesco-Mix</b> B1, B <b>Erdbeerkompott</b> 12, 95  310 kcal; 26 g Eiweiß; 12 g Fett; 7 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Cannelloni Ricotta-Spinat</b> A, A1, B1, D, B, 1, 43 <b>fruchtige Tomatensauce</b> A, 43, 95 <b>Eisbecher</b> B1, B, 12  538 kcal; 27 g Eiweiß; 15 g Fett; 71 g KH	<b>Vegetarische K-nusperfrkadelle</b> A, A1, D, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmporree</b> A, B1, B, 43, 95 <b>Obst</b> 14  462 kcal; 20 g Eiweiß; 24 g Fett; 38 g KH	<b>Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise</b> A, B1, D, B, I, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B  779 kcal; 23 g Eiweiß; 65 g Fett; 24 g KH	<b>Feta-Tasche mit Spinat</b> <b>Ratatouille</b> A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43  742 kcal; 23 g Eiweiß; 26 g Fett; 103 g KH	<b>Vegetarische Bratwurst</b> G, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Bayrisch Kraut</b> A, 1, 2, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  435 kcal; 22 g Eiweiß; 30 g Fett; 18 g KH	<b>Eierkuchen mit Heidelbeerfüllung</b> <b>Vanillesauce</b> B1, B <b>Obstgarten</b>  8 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Vegetarische Kohlroulade</b> A, A1, A2, D, G, 43 <b>Sauce vegan</b> 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Erdbeerkompott</b> 12, 95  524 kcal; 41 g Eiweiß; 17 g Fett; 39 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Eisbecher</b> B1, B, 12  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Obst</b> 14  82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Dessertcreme Erdbeere</b> B1, B  51 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 4 g KH	<b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43  346 kcal; 2 g Eiweiß; 7 g Fett; 68 g KH	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Obstgarten</b>  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Erdbeerkompott</b> 12, 95  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) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Apptit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
 Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalt.



# Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Vollkost</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> A, A1, I, 43  <b>Rahmsauce</b>  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>Apfelrotkohl</b> 1, 2, 43, 95  <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  350 kcal; 19 g Eiweiß; 16 g Fett; 28 g KH	<b>Rührei</b> B1, D, B, 43  <b>Schüttkartoffeln</b> B1, B, 1, 2, 43, 95  <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95  <b>Rote Grütze mit Sahne</b> B1, B, 12  472 kcal; 24 g Eiweiß; 29 g Fett; 33 g KH	<b>Weißkohleintopf mit Schweinefleisch</b> A, B, I, 43, 95  <b>Fruchtquark</b> B1, B, 12  391 kcal; 17 g Eiweiß; 17 g Fett; 41 g KH	<b>Topfwurst</b> A, A1, J, 1, 2, 43, 95  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>Sauerkraut</b> A, 1, 2, 43, 95  <b>Obst</b> 14  580 kcal; 26 g Eiweiß; 37 g Fett; 35 g KH	<b>Brathering</b> A, A1, D, E, J, 3  <b>Bratkartoffeln mit Speck</b> 1, 2, 43, 95  <b>Gewürzgurke</b> 1  <b>Apfelmus</b> 2  856 kcal; 30 g Eiweiß; 38 g Fett; 96 g KH	<b>Erseneintopf mit Rauchfleisch</b> I, L, 1, 2, 43, 95  <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  821 kcal; 47 g Eiweiß; 18 g Fett; 116 g KH	<b>Spießbraten</b> 53, 43, 95  <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>Rosenkohl</b> B1, B, 43, 95  <b>Birnenkompott</b>  709 kcal; 54 g Eiweiß; 38 g Fett; 37 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Brühreis mit Hühnerfleisch</b> B1, B, 43, 95  <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  515 kcal; 25 g Eiweiß; 7 g Fett; 86 g KH	<b>Putenbrust</b>  <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43  <b>Petersilienkartoffeln</b> 43, 95  <b>Blumenkohl</b> B1, B, 43, 95  <b>Rote Grütze mit Sahne</b> B1, B, 12  355 kcal; 40 g Eiweiß; 4 g Fett; 40 g KH	<b>Hackbraten</b> A, A1, J, 43  <b>Sauce</b> A  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>bunte Möhrenmischung</b> 43, 95  <b>Fruchtquark</b> B1, B, 12  636 kcal; 31 g Eiweiß; 39 g Fett; 41 g KH	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> E, 43  <b>Kräutersauce</b> A, B1, B  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>Eisbergmix</b>  <b>Obst</b> 14  124 kcal; 3 g Eiweiß; 1 g Fett; 24 g KH	<b>Rindergeschnezzelt</b> A, A1, 43, 95  <b>Tagliatelle</b> A, 43, 95  <b>Apfelmus</b> 2  603 kcal; 34 g Eiweiß; 16 g Fett; 78 g KH	<b>Möhreneintopf mit</b> 43, 95  <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  345 kcal; 10 g Eiweiß; 5 g Fett; 61 g KH	<b>Kalbsragout mit Spargel</b> A, B1, B, 43, 95  <b>Kartoffeln</b> 43, 95  <b>Birnenkompott</b>  272 kcal; 32 g Eiweiß; 6 g Fett; 22 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung</b> B1, B, 43  <b>Mexikanisches Pfannengemüse</b> A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95  <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  818 kcal; 19 g Eiweiß; 39 g Fett; 95 g KH	<b>Mediterraner Gemüseeintopf</b> I, 43, 95  <b>Brötchen</b> A, A1, G  <b>Rote Grütze mit Sahne</b> B1, B, 12  653 kcal; 31 g Eiweiß; 9 g Fett; 108 g KH	<b>Möhren-Broccoliauflauf</b> D, B, 43, 95  <b>Bechamelsauce</b> A, A1, B1, B, 43  <b>Fruchtquark</b> B1, B, 12  1183 kcal; 36 g Eiweiß; 80 g Fett; 76 g KH	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> A, A1, A5, A6, A4, B, 43  <b>Pestoknödel</b>  <b>Obst</b> 14  513 kcal; 7 g Eiweiß; 16 g Fett; 72 g KH	<b>Milchreis</b> B1, B, 43, 95  <b>Zucker und Zimt</b> 43, 95  <b>Apfelmus</b> 2  251 kcal; 4 g Eiweiß; 2 g Fett; 53 g KH	<b>Germknödel mit Fruchtfüllung</b> A, A1, 1  <b>Vanillesauce</b> B1, B  <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  557 kcal; 14 g Eiweiß; 6 g Fett; 110 g KH	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> A, A1, A4, B1, D, B, 43  <b>Wedges</b> A, A1  <b>Ratatouille</b> A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95  <b>Birnenkompott</b>  709 kcal; 32 g Eiweiß; 24 g Fett; 88 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Rote Grütze mit Sahne</b> B1, B, 12  108 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 24 g KH	<b>Fruchtquark</b> B1, B, 12  182 kcal; 9 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	<b>Obst</b> 14  82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Apfelmus</b> 2  73 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 17 g KH	<b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	<b>Birnenkompott</b>  75 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH

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, (A5) Roggen und Roggenerzeugnisse, (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, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181  
Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalten.