



# Speiseplan vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

	<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, A1, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Leipziger Allerlei</b> B1, B, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 502 kcal; 36 g Eiweiß; 22 g Fett; 37 g KH	<b>Schweine - geschnetzeltes</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Spätzle</b> A, D, 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 1139 kcal; 51 g Eiweiß; 27 g Fett; 171 g KH	<b>Jägerschnitzel</b> A, A1, J, 1, 2, 43, 95 <b>Tomatensauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Spiralen</b> A, 43, 95 <b>Pfirsichkompott</b> 1050 kcal; 44 g Eiweiß; 37 g Fett; 106 g KH	<b>Rührei</b> B1, D, B, 43 <b>Schüttkartoffeln</b> B1, B, 1, 2, 95 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Pudding</b> 653 kcal; 30 g Eiweiß; 35 g Fett; 59 g KH	<b>Paniertes Seehechtfilet</b> A, A1, E, 43 <b>Zitronenbuttersauce</b> A, A1, B1, B <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Salatmix</b> 43 <b>Fruchtquark</b> B1, B 535 kcal; 25 g Eiweiß; 23 g Fett; 57 g KH	<b>Sommergemüseintopf mit Fleischklößchen</b> B1, D, B, 20, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 425 kcal; 26 g Eiweiß; 6 g Fett; 61 g KH	<b>Schweinekrusten - braten</b> 43, 95 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Apfelrotkohl</b> 1, 2, 43, 95 <b>Ananaskompott</b> 527 kcal; 33 g Eiweiß; 23 g Fett; 44 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Kräuterquark o. Zwiebeln</b> B1, B, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Tomatensalat</b> 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 72 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 9 g KH	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> E, 43 <b>Kräutersauce</b> A, A1, B1, G, B, 12, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Möhrenrohkost</b> 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 332 kcal; 31 g Eiweiß; 6 g Fett; 32 g KH	<b>Graupeneintopf mit Hühnerfleisch</b> A, A6, I, 43, 95 <b>Pfirsichkompott</b> 320 kcal; 20 g Eiweiß; 5 g Fett; 30 g KH	<b>Rindergulasch</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Schonkostgemüse</b> B1, B, I, 43 <b>Pudding</b> 648 kcal; 38 g Eiweiß; 19 g Fett; 77 g KH	<b>Geflügelfrikadelle</b> A, A1, D, I, J, 43 <b>Sauce</b> A, A1, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Kaisergemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Fruchtquark</b> B1, B 475 kcal; 27 g Eiweiß; 20 g Fett; 43 g KH	<b>Kohlrabieintopf mit Rindfleisch</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 333 kcal; 20 g Eiweiß; 10 g Fett; 36 g KH	<b>Kaninchenrollbraten</b> 43, 95 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Gemüsemix "Tricolor"</b> B1, B, 43, 95 <b>Ananaskompott</b> 444 kcal; 43 g Eiweiß; 23 g Fett; 18 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Veg. Knusperfrikadelle</b> A, A1, D, 43 <b>Rahmporree</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 395 kcal; 20 g Eiweiß; 24 g Fett; 23 g KH	<b>Germknödel mit Fruchtfüllung mit Vanillesauce</b> A, A1, 1, B1, B, 43 <b>Obst</b> 14, 43 734 kcal; 20 g Eiweiß; 6 g Fett; 150 g KH	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> A, A1, A5, A6, A4, B, 43 <b>Pestoknödel</b> <b>Pfirsichkompott</b> 510 kcal; 7 g Eiweiß; 16 g Fett; 55 g KH	<b>Spinat-Lasagne</b> A, A1, B1, D, B, I, 43 <b>Käsesahnesauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43 <b>Pudding</b> 1564 kcal; 65 g Eiweiß; 74 g Fett; 161 g KH	<b>Gemüsestrudel</b> <b>Béchamelsauce</b> A, A1, B1, B, 43 <b>Salatmix</b> 43 <b>Fruchtquark</b> B1, B 851 kcal; 24 g Eiweiß; 48 g Fett; 78 g KH	<b>Milchreis</b> B1, B, 43, 95 <b>Zucker und Zimt</b> 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 626 kcal; 21 g Eiweiß; 9 g Fett; 113 g KH	<b>Gefüllte Polentatasche</b> A, A1, B1, B <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Pfannengemüse "Rustikal"</b> A, A1, A5, A6, A4, B, 43 <b>Ananaskompott</b> 497 kcal; 10 g Eiweiß; 27 g Fett; 42 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Obst</b> 14, 43 93 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 20 g KH	<b>Pfirsichkompott</b> 79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Pudding</b> 289 kcal; 7 g Eiweiß; 7 g Fett; 50 g KH	<b>Fruchtquark</b> B1, B 106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	<b>Apfelmus</b> 2 68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	<b>Ananaskompott</b> 0 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, (20) mit Eiklar, (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 Appetit!**

Tel: 03385/ 53 42 7181

Fax: 03385/ 53 42 720

Änderungen unter vorbehalt.



# Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

	<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>Ungarischer Gulasch</b> A, A1, 43, 95 <b>Penne</b> A <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12 742 kcal; 38 g Eiweiß; 15 g Fett; 112 g KH	<b>Schweineschnitzel</b> A, A1, 43 <b>Rahmchampignon s</b> A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 646 kcal; 35 g Eiweiß; 32 g Fett; 51 g KH	<b>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch</b> A, A1, I, 43, 95 <b>Fruchtquark</b> B1, B 358 kcal; 21 g Eiweiß; 12 g Fett; 34 g KH	<b>Feuerspieß</b> A, A1, 1 <b>Wedges</b> A, A1 <b>Pfannengemüse</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43 1173 kcal; 50 g Eiweiß; 70 g Fett; 71 g KH	<b>Schlemmerfilet "Bordelaise"</b> A, A1, E, 12 <b>Dillsauce</b> A, A1, B1, B, 42, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 385 kcal; 31 g Eiweiß; 16 g Fett; 26 g KH	<b>Linteneintopf mit Knacker</b> G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 <b>Pudding</b> B1, B, 43 980 kcal; 32 g Eiweiß; 36 g Fett; 133 g KH	<b>Schweineroulade mit Mettfüllung</b> A, A1, J, 1 <b>Sauce</b> A, A1, 43 <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Euromixgemüse</b> B1, B <b>Fruchtcocktail</b> 12, 95 611 kcal; 31 g Eiweiß; 22 g Fett; 61 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</b> I, 1, 2, 16, 43, 95 <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12 399 kcal; 14 g Eiweiß; 19 g Fett; 38 g KH	<b>Gedünsteter Seelachs</b> E, 43 <b>Senfsauce</b> A, A1, B1, B, J, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Blattsalat</b> 43 <b>Obst</b> 14, 43 345 kcal; 29 g Eiweiß; 11 g Fett; 24 g KH	<b>Hähnchenbrust unpaniert</b> 43 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43, 95 <b>Blumenkohl in heller Sauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Fruchtquark</b> B1, B 315 kcal; 39 g Eiweiß; 7 g Fett; 23 g KH	<b>Rindergeschnetzeltes</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Fitgemüsemischung</b> 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43 458 kcal; 35 g Eiweiß; 18 g Fett; 23 g KH	<b>Geflügelbergulasch mit Apfelwürfel</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Kartoffelpüree</b> B1, B <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 339 kcal; 59 g Eiweiß; 8 g Fett; 7 g KH	<b>Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch</b> A, A1, I, 43, 95 <b>Pudding</b> B1, B, 43 745 kcal; 20 g Eiweiß; 12 g Fett; 128 g KH	<b>Kalbsgulasch</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Blumenkohl</b> B1, B, 43, 95 <b>Fruchtcocktail</b> 12, 95 465 kcal; 50 g Eiweiß; 9 g Fett; 45 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise</b> A, B1, D, B, I, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12 805 kcal; 20 g Eiweiß; 62 g Fett; 40 g KH	<b>Grießbrei</b> A, A1, B1, B, 42, 43 <b>mit Kirschsauce</b> 12, 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 521 kcal; 17 g Eiweiß; 7 g Fett; 46 g KH	<b>Eiomelett</b> B1, D, B, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmspinat</b> A, A1, B1, B, 42, 43 <b>Fruchtquark</b> B1, B 384 kcal; 22 g Eiweiß; 23 g Fett; 16 g KH	<b>Feta-Tasche mit Spinat</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>Ratatouille</b> A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 <b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43 516 kcal; 24 g Eiweiß; 22 g Fett; 39 g KH	<b>Gemüsebolognese</b> A, A1, I, 43, 95 <b>Spaghetti</b> A, A1, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 342 kcal; 9 g Eiweiß; 13 g Fett; 46 g KH	<b>Eierpfannkuchen</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>mit Heidelbeersauce</b> 43, 95 <b>Pudding</b> B1, B, 43 1000 kcal; 24 g Eiweiß; 14 g Fett; 172 g KH	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> A, A1, A4, B1, D, B, 43 <b>Kartoffeln</b> 43, 95 <b>Rahmchampignon s</b> A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95 <b>Fruchtcocktail</b> 12, 95 470 kcal; 28 g Eiweiß; 17 g Fett; 47 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Strudelpudding</b> B1, B, 12 126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	<b>Obst</b> 14, 43 84 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Fruchtquark</b> B1, B 106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	<b>Nougatdessert</b> B1, B, H, H2, 43 97 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	<b>Pudding</b> B1, B, 43 494 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 110 g KH	<b>Fruchtcocktail</b> 12, 95 120 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 27 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (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, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (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 Apetit!**

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

Änderungen unter vorbehalten.



# Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

	<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, A1, 43, 95</small> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  <small>307 kcal; 13 g Eiweiß; 15 g Fett; 29 g KH</small>	<b>Hähnchenschnitzel</b> <small>A, A1, I, 43</small> <b>Rahmsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Frühlingsgemüse</b> <small>B1, B, 43, 95</small> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  <small>482 kcal; 31 g Eiweiß; 13 g Fett; 57 g KH</small>	<b>Wachsbohneintopf mit Rindfleisch</b> <sup>A, A1, B1, B, 43, 95</sup> <b>Schokomousse</b> <sup>B1, B, 43</sup>  <small>304 kcal; 16 g Eiweiß; 15 g Fett; 23 g KH</small>	<b>Frikadelle</b> <sup>A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, I, J, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Schmorgurken mit Speck</b> <sup>A, A1, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>  <small>620 kcal; 25 g Eiweiß; 36 g Fett; 48 g KH</small>	<b>Matjestopf "Hausfrauen Art"</b> <sup>B1, D, E, B, J, 1, 2, 5, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Blat Salat</b> <sup>43</sup> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>  <small>685 kcal; 35 g Eiweiß; 44 g Fett; 34 g KH</small>	<b>Gemüseintopf mit Fleischklößchen</b> <sup>A, A1, B1, D, B, I, L, 2, 20, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B</sup>  <small>377 kcal; 26 g Eiweiß; 14 g Fett; 26 g KH</small>	<b>Kasselerbraten</b> <sup>1, 2, 95, 48</sup> <b>Sauce</b> <sup>A, A1, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Sauerkraut</b> <sup>A, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Mandarinenkompott</b> <sup>9</sup>  <small>507 kcal; 26 g Eiweiß; 26 g Fett; 19 g KH</small>
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> <small>B1, B, I, 43, 95</small> <b>Sauce</b> <sup>A, A1, 43</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>B1, B</sup> <b>Pariser Karotten</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  <small>579 kcal; 19 g Eiweiß; 43 g Fett; 27 g KH</small>	<b>Fischroulade "Julienne"</b> <sup>E, B, I, 43</sup> <b>Dillsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 42, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  <small>290 kcal; 28 g Eiweiß; 3 g Fett; 37 g KH</small>	<b>Bolognese</b> <sup>A, A1, I, 43, 95</sup> <b>Makkaroni</b> <sup>A</sup> <b>Schokomousse</b> <sup>B1, B, 43</sup>  <small>839 kcal; 43 g Eiweiß; 18 g Fett; 124 g KH</small>	<b>Eierragout mit buntem Gemüse</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>  <small>192 kcal; 7 g Eiweiß; 1 g Fett; 34 g KH</small>	<b>Putengeschnetzeltes mit Champignons</b> <sup>A, B1, B, 43, 95</sup> <b>Spätzle</b> <sup>A, D, 43, 95</sup> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>  <small>1084 kcal; 61 g Eiweiß; 19 g Fett; 165 g KH</small>	<b>Möhreneintopf mit Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup>  <small>325 kcal; 12 g Eiweiß; 7 g Fett; 51 g KH</small>	<b>Hähnchenroulade "Broccoli"</b> <sup>A, B1, B, 43</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Kaisergemüse</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Mandarinenkompott</b> <sup>9</sup>  <small>399 kcal; 34 g Eiweiß; 7 g Fett; 26 g KH</small>
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Vegetarischer Sommergemüseintopf</b> <sup>A, A1, D, I, 43, 95</sup> <b>Veg. Wiener Würstchen</b> <sup>D, 12</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  <small>522 kcal; 19 g Eiweiß; 26 g Fett; 44 g KH</small>	<b>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung</b> <small>B1, B, 43</small> <b>Pfannengemüse "Rustikal"</b> <sup>A, A1, A5, A6, A4, B, 43</sup> <b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  <small>1058 kcal; 18 g Eiweiß; 55 g Fett; 109 g KH</small>	<b>Gefüllte Zucchini</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 12</sup> <b>fruchtige Tomatensauce</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Schokomousse</b> <sup>B1, B, 43</sup>  <small>369 kcal; 19 g Eiweiß; 15 g Fett; 36 g KH</small>	<b>Bunter Kartoffelauflauf</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>A, A1, B1, G, B, 12, 43</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>  <small>485 kcal; 16 g Eiweiß; 17 g Fett; 60 g KH</small>	<b>Vegetarische Bratwurst</b> <sup>G, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Bayrisch Kraut vegan</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>  <small>518 kcal; 22 g Eiweiß; 26 g Fett; 40 g KH</small>	<b>Quarkstrudel</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>mit Kirschsauce</b> <sup>12, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B</sup>  <small>998 kcal; 31 g Eiweiß; 34 g Fett; 118 g KH</small>	<b>Blumenkohlbratling</b> <sup>g, A, A1, B1, D, B, 43</sup> <b>Sauce Hollandaise</b> <sup>A, B1, D, B, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43, 95</sup> <b>Fitgemüsemischung</b> <sup>g, 43, 95</sup> <b>Mandarinenkompott</b> <sup>9</sup>  <small>1095 kcal; 19 g Eiweiß; 82 g Fett; 48 g KH</small>
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>  <small>0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH</small>	<b>Apfelmus</b> <sup>2</sup>  <small>88 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH</small>	<b>Schokomousse</b> <sup>B1, B, 43</sup>  <small>107 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 14 g KH</small>	<b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>  <small>84 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH</small>	<b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> <sup>B1, B, 12</sup>  <small>105 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 20 g KH</small>	<b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B</sup>  <small>106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH</small>	<b>Mandarinenkompott</b> <sup>9</sup>  <small>91 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH</small>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (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 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 15.06.2026 bis 21.06.2026

	<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>Szegediner Gulasch</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Pudding</b> B1, B, 43  954 kcal; 36 g Eiweiß; 20 g Fett; 149 g KH	<b>Schweineschnitzel</b> A, A1, 43, 95 <b>Sauce</b> A, A1, 43 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43 <b>Mischgemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43  779 kcal; 34 g Eiweiß; 27 g Fett; 99 g KH	<b>Grüner Bohneneintopf m.</b> A, A1, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  389 kcal; 19 g Eiweiß; 14 g Fett; 24 g KH	<b>Hähnchenschnitzel in Käsepanade</b> A, A1, B1, B, 43 <b>fruchtige Tomatensauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Spiralen</b> A, A1, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2  794 kcal; 36 g Eiweiß; 27 g Fett; 96 g KH	<b>Gebratene Scholle</b> A, A1, E, 43, 95 <b>Dillsauce</b> A, A1, B1, B, 42, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Salatmix</b> 43 <b>Zitronenmousse</b> B1, B, 12  546 kcal; 43 g Eiweiß; 14 g Fett; 61 g KH	<b>Weißkohleintopf mit Schweinefleisch</b> A, A1, 43, 95 <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  455 kcal; 18 g Eiweiß; 17 g Fett; 56 g KH	<b>Schweinegulasch</b> A, A1, 43, 95 <b>Prager Serviettenknödel</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>Euromixgemüse</b> B1, B <b>Birnenkompott</b> 43  1168 kcal; 49 g Eiweiß; 26 g Fett; 174 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Gemüseintopf mit Hühnerfleisch</b> A, A1, I, 2, 43, 95 <b>Pudding</b> B1, B, 43  834 kcal; 22 g Eiweiß; 12 g Fett; 148 g KH	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> E, 43 <b>Zitronensauce</b> A, A1, B1, B <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Möhrenrohkost</b> 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43  516 kcal; 35 g Eiweiß; 8 g Fett; 73 g KH	<b>Hähnchenschenkel</b> 43, 95 <b>Sauce</b> A, A1, 43 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Kaisergemüse</b> B1, B, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  844 kcal; 46 g Eiweiß; 40 g Fett; 61 g KH	<b>Gekochte Eier</b> D, 43 <b>Senfsauce</b> A, A1, B1, B, J, 43 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Rote Bete</b> 5 <b>Apfelmus</b> 2  488 kcal; 20 g Eiweiß; 16 g Fett; 47 g KH	<b>Gehacktesstippe</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffelpüree</b> B1, B, 43 <b>Fingermöhren</b> B1, B, 43, 95 <b>Zitronenmousse</b> B1, B, 12  472 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 34 g KH	<b>Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch</b> A, A1, B1, B, I, L, 2, 43, 95 <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  344 kcal; 17 g Eiweiß; 11 g Fett; 36 g KH	<b>Kalbsbraten</b> 43, 95 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Romanescogemüse</b> B1, B, 43 <b>Birnenkompott</b> 43  466 kcal; 41 g Eiweiß; 5 g Fett; 61 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Broccoli-Nussecke</b> A, A1, A4, H, H1, H2, 43 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43 <b>Lauch-Paprikagemüse</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Pudding</b> B1, B, 43  1012 kcal; 23 g Eiweiß; 18 g Fett; 184 g KH	<b>Bunter Nudelauflauf</b> A, A1, B1, D, B, 43, 95 <b>Tomatensauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43  778 kcal; 34 g Eiweiß; 19 g Fett; 104 g KH	<b>Kaiserschmarrn</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>mit Vanillesauce</b> B1, B, 43 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  776 kcal; 23 g Eiweiß; 27 g Fett; 98 g KH	<b>Chinaschnitte</b> A, A1, 43, 95 <b>Reis</b> <b>Asiagemüse</b> A, A1, G, I, J, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2  910 kcal; 35 g Eiweiß; 19 g Fett; 147 g KH	<b>Kräuterquark mit Zwiebel</b> B1, B, 43, 95 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Zitronenmousse</b> B1, B, 12  321 kcal; 10 g Eiweiß; 6 g Fett; 53 g KH	<b>Quarkkeulchen</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>Pflaumensauce</b> 12 <b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  822 kcal; 27 g Eiweiß; 29 g Fett; 107 g KH	<b>Vegetarische Paprikaschote</b> A, A1, I, J, 43 <b>fruchtige Tomatensauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Birnenkompott</b> 43  1277 kcal; 84 g Eiweiß; 57 g Fett; 59 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Pudding</b> B1, B, 43  494 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 110 g KH	<b>Obst</b> 14, 43  83 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B  71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	<b>Apfelmus</b> 2  68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	<b>Zitronenmousse</b> B1, B, 12  98 kcal; 3 g Eiweiß; 4 g Fett; 13 g KH	<b>Strudelpudding</b> B1, B, 12  126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	<b>Birnenkompott</b> 43  88 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 19 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (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 Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (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 22.06.2026 bis 28.06.2026

	<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>Gyrospfanne</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Tzaziki</b> <sup>B1, B, 43</sup> <b>Reis</b> <b>Krautsalat</b> <sup>2, 9, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> <sup>A, A1, B1, D, G, B, I, J</sup> <b>Paprikasauce</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, A1, B1, B, 12</sup>	<b>Pichelsteiner Eintopf VK</b> <sup>A, A1, I, 43, 95</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 43</sup>	<b>Gekochte Eier</b> <sup>D, 43</sup> <b>süß-saure Sauce</b> <sup>A, A1, J, 1, 2, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>43</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>	<b>Brathering</b> <sup>A, A1, D, E, J, 3</sup> <b>Bratkartoffeln mit Speck</b> <sup>1, 2, 43, 95</sup> <b>Gewürzgurke</b> <sup>1</sup> <b>Schokopudding mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, B1, D, G, B, H, 12</sup>	<b>Ungarischer Kesselgulasch</b> <sup>B1, D, G, B, I, J, 43, 95</sup> <b>Panna Cotta</b> <sup>B1, B, 42, 43</sup>	<b>Rinderbraten</b> <sup>43, 95</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffelklöße</b> <sup>L, 2</sup> <b>Rotkohl</b> <sup>1, 2, 43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	1073 kcal; 63 g Eiweiß; 40 g Fett; 106 g KH	665 kcal; 20 g Eiweiß; 26 g Fett; 45 g KH	403 kcal; 23 g Eiweiß; 16 g Fett; 35 g KH	544 kcal; 23 g Eiweiß; 19 g Fett; 62 g KH	845 kcal; 32 g Eiweiß; 41 g Fett; 71 g KH	489 kcal; 36 g Eiweiß; 16 g Fett; 49 g KH	537 kcal; 33 g Eiweiß; 21 g Fett; 31 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Brühnudeln mit Hühnerfleisch</b> <sup>A, A1, B1, B, I, 2, 43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet</b> <sup>E, 16</sup> <b>Kräutersauce</b> <sup>A, A1, B1, G, B, 12, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Blattsalat</b> <sup>43</sup> <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, A1, B1, B, 12</sup>	<b>Hähnchenschnitte "Hawaii"</b> <sup>B</sup> <b>Curryfruchtsauce</b> <sup>A, A1, 2, 43, 95</sup> <b>Reis</b> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 43</sup>	<b>Bayrischer Fleischkäse</b> <sup>1, 2, 16, 95</sup> <b>Rahmsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 43, 95</sup> <b>Kartoffelpüree</b> <sup>B1, B, 43</sup> <b>Fitgemüsemischung</b> <sup>g 43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>	<b>Königsberger Klopse</b> <sup>A, D, G</sup> <b>Kapernsauce</b> <sup>A, A1, B1, B, 42, 43, 95</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Rote Bete</b> <sup>5</sup> <b>Schokopudding mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, B1, D, G, B, H, 12</sup>	<b>Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch</b> <sup>A, A1, D, I, 2, 43, 95</sup> <b>Panna Cotta</b> <sup>B1, B, 42, 43</sup>	<b>Putenbrustbraten</b> <sup>43, 95</sup> <b>Bratensauce</b> <sup>A, A1, I, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Pariser Karotten</b> <sup>B1, B, 43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	546 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 36 g KH	511 kcal; 26 g Eiweiß; 11 g Fett; 39 g KH	735 kcal; 36 g Eiweiß; 17 g Fett; 99 g KH	879 kcal; 39 g Eiweiß; 59 g Fett; 43 g KH	973 kcal; 45 g Eiweiß; 48 g Fett; 67 g KH	440 kcal; 24 g Eiweiß; 9 g Fett; 62 g KH	523 kcal; 40 g Eiweiß; 8 g Fett; 56 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Eiomelett</b> <sup>B1, D, B, 43</sup> <b>Kartoffeln</b> <sup>43</sup> <b>Rahmchampignons</b> <sup>A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95</sup> <b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>A, A1, 43, B1, B, 43</sup> <b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, A1, B1, B, 12</sup>	<b>Maultaschen mit Gemüsefüllung</b> <sup>A, A1</sup> <b>fruchtige Tomatensauce</b> <sup>A, A1, 43, 95</sup> <b>Salatmix</b> <sup>43</sup> <b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 43</sup>	<b>Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen</b> <sup>A, A1, D, 43, 95</sup> <b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>	<b>Frühlingsrolle</b> <sup>A, A1, D, G, I, 43</sup> <b>Thai Nudelpfanne</b> <sup>A, A1, G, 43</sup> <b>Schokopudding mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, B1, D, G, B, H, 12</sup>	<b>Topfenknödel Marille</b> <sup>A, A1, B1, D, B, 43, 43, 95</sup> <b>Panna Cotta</b> <sup>B1, B, 42, 43</sup>	<b>Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons</b> <sup>A, A1, D, G, I, 43, 95</sup> <b>Spätzle</b> <sup>A, A1, D, 43, 95</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
	488 kcal; 24 g Eiweiß; 21 g Fett; 37 g KH	943 kcal; 16 g Eiweiß; 34 g Fett; 106 g KH	607 kcal; 27 g Eiweiß; 16 g Fett; 81 g KH	471 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 74 g KH	623 kcal; 22 g Eiweiß; 21 g Fett; 69 g KH	718 kcal; 22 g Eiweiß; 12 g Fett; 108 g KH	432 kcal; 22 g Eiweiß; 14 g Fett; 39 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>B1, B</sup>	<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, A1, B1, B, 12</sup>	<b>Fruchtquark</b> <sup>B1, B, 43</sup>	<b>Obst</b> <sup>14, 43</sup>	<b>Schokopudding mit Vanillesauce</b> <sup>53, A, B1, D, G, B, H, 12</sup>	<b>Panna Cotta</b> <sup>B1, B, 42, 43</sup>	<b>Aprikosenkompott</b>
	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	149 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH	106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	83 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	109 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	134 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 21 g KH	64 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, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (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 Weizenerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte 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 29.06.2026 bis 05.07.2026

	<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>Chinapfanne mit Putenfleisch</b> A, A1, G, 2, 43, 95 <b>Reis</b> <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> B1, B, 12 912 kcal; 53 g Eiweiß; 32 g Fett; 102 g KH	<b>Bratwurst</b> I, J, 16, 43, 95 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43 <b>Rahmporree</b> A, A1, B1, B, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 980 kcal; 40 g Eiweiß; 71 g Fett; 62 g KH	<b>Kammscheibe</b> 43, 95 <b>Letscho</b> A, A1, 43, 95 <b>Bratkartoffeln mit Speck</b> 1, 2, 43, 95 <b>Schokomousse</b> B1, B, 43 945 kcal; 52 g Eiweiß; 36 g Fett; 97 g KH	<b>Kartoffelsuppe m. Speck und Wiener Würstchen</b> B1, B, I, J, 1, 2, 3, 16, 43, 95, 48 <b>Obst</b> 14, 43 546 kcal; 22 g Eiweiß; 36 g Fett; 30 g KH	<b>Fischfrikadelle</b> A, A1, B1, D, E, B <b>Kräutersauce</b> A, A1, B1, G, B, 12, 43 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Gurkensalat</b> 8, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 599 kcal; 24 g Eiweiß; 28 g Fett; 37 g KH	<b>Grüner Bohneneintopf m. Grießpudding</b> A, A1, B1, B, 12, 43 434 kcal; 19 g Eiweiß; 17 g Fett; 24 g KH	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> A, A1, B1, B, 43 <b>Sauce</b> A, A1, 43 <b>Kartoffeln junge Erbsen</b> B1, B, 43, 95 <b>Erdbeerkompott</b> 12, 43 652 kcal; 38 g Eiweiß; 12 g Fett; 83 g KH
<b>Leichte Vollkost</b>	<b>Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch</b> A, A1, B1, B, L, 2, 43 <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> B1, B, 12 440 kcal; 16 g Eiweiß; 15 g Fett; 46 g KH	<b>Rührei</b> B1, D, B, 43 <b>Petersilienkartoffeln</b> 43 <b>Rahmspinat</b> A, A1, B1, B, 42, 43 <b>Apfelmus</b> 2 539 kcal; 23 g Eiweiß; 20 g Fett; 56 g KH	<b>Fischpfanne "Sylter Art"</b> A, A1, E, 43, 95 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Schokomousse</b> B1, B, 43 634 kcal; 51 g Eiweiß; 8 g Fett; 85 g KH	<b>Hühnerfrikassee m. Spargel und Reis</b> A, A1, B1, B, 42, 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 363 kcal; 33 g Eiweiß; 11 g Fett; 31 g KH	<b>Wurstgulasch LVK</b> A, A1, I, J, 1, 2, 16, 43, 95 <b>Spiralen</b> A, A1, 43, 95 <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 800 kcal; 28 g Eiweiß; 41 g Fett; 65 g KH	<b>Brühkartoffeln mit Hühnerfleisch</b> B1, B, I, 2, 43, 95 <b>Grießpudding</b> A, A1, B1, B, 12, 43 427 kcal; 22 g Eiweiß; 10 g Fett; 43 g KH	<b>Schweinebraten</b> 43, 95 <b>Bratensauce</b> A, A1, I, 43 <b>Kartoffelklöße</b> L, 2 <b>Broccoli</b> B1, B, 43, 95 <b>Erdbeerkompott</b> 12, 43 545 kcal; 47 g Eiweiß; 19 g Fett; 32 g KH
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Blumenkohl-Broccoli-Auflauf</b> B1, D, B, 42, 43, 95 <b>Käsesahnesauce</b> A, A1, B1, B, 12, 43 <b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> B1, B, 12 732 kcal; 37 g Eiweiß; 37 g Fett; 60 g KH	<b>Kartoffelpuffer mit Zucker</b> A, A1, D, 39, 2, 43, 95 <b>Apfelmus</b> 2 415 kcal; 6 g Eiweiß; 16 g Fett; 57 g KH	<b>Gnocchi mit Frischkäsefüllung</b> A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 <b>Pfannengemüse "Ital. Art"</b> A, A1, 43 <b>Schokomousse</b> B1, B, 43 472 kcal; 15 g Eiweiß; 13 g Fett; 72 g KH	<b>Hefeklöße</b> A, A1, B1, D, B, 43 <b>mit Heidelbeersauce</b> 43, 95 <b>Obst</b> 14, 43 1224 kcal; 30 g Eiweiß; 21 g Fett; 208 g KH	<b>Mediterraner Gemüseeintopf</b> I, 43, 95 <b>Brötchen</b> A, A1, G <b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 414 kcal; 17 g Eiweiß; 6 g Fett; 59 g KH	<b>fruchtige Tomatensauce</b> A, A1, 43, 95 <b>Reibekäse</b> B1, D, B, 1 <b>Makkaroni</b> A <b>Grießpudding</b> A, A1, B1, B, 12, 43 798 kcal; 30 g Eiweiß; 19 g Fett; 107 g KH	<b>Couscous Törtchen</b> A, A1, 43, 95 <b>Sauce Bernaise</b> A, B1, D, B, I, 43 <b>Kartoffeln</b> 43 <b>Erdbeerkompott</b> 12, 43 457 kcal; 11 g Eiweiß; 9 g Fett; 66 g KH
<b>Dessert</b>	<b>Götterspeise mit Vanillesauce</b> B1, B, 12 105 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 20 g KH	<b>Apfelmus</b> 2 88 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH	<b>Schokomousse</b> B1, B, 43 107 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 14 g KH	<b>Obst</b> 14, 43 83 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	<b>Fruchtjoghurt</b> B1, B 71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	<b>Grießpudding</b> A, A1, B1, B, 12, 43 116 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	<b>Erdbeerkompott</b> 12, 43 62 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (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, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

**Wir wünschen Ihnen einen guten Apetit!**

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

Änderungen unter vorbehalten.