

Menüplan



	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024	Samstag 18.05.2024	Sonntag 19.05.2024							
Vorsuppe	Spinatcreme 	Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Rindfleisch 	Tomatencreme mit frischem Basilicum und Reis 	Mediterrane Gemüsebrühe 	Blumenkohlcreme 	Hühnerbouillion mit Hühnerfleisch, Reis und JulienneGemüse 	Gemüsecreme 							
Allergene	A,G,I	A,I	A,I	A,I	A,G	A,I	5,A,G							
Menü 1	Hähnchenfilet in Sahnesauce dazu Nudeln und Brokkoli 	Gebackener Fleischkäse in Sauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln 	Möhreneintopf mit zartem Rindfleisch 	Rinderschmorbraten mit Sauce dazu Pariser Karotten und Kräuterkartoffeln 	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter Sauce, Blumenkohl und Möhren dazu Kartoffeln 	Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Lammbraten "Provence" mit Kräutersauce dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen 							
Allergene	G,A1,F,I	M1	S,A1,G,I,2,4,9	M3	R,A1,I,5	M6	R,A1,I	M4	F,A1,D,G,I	M4	S,A1,G,J	M1	L,A1,G,I,2,4,5,9	M1
Menü 2	Schweineroulade mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Cocktaildressing 	Hackfleischbällchen "Schwedische Art" in brauner Sauce mit Mischgemüse und Nudeln 	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Hühnersuppen-Eintopf mit Gemüse 	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln 							
Allergene	S,A1,I,J,3,4,5	M4	G,A1,G,I,9	M2	G,A1,F,G,2,9	M7	S,A1,C,G,I,J,9	M1	S,A1,G,I,9	M2	G,A1,I	M2	R,A1,C,I,5	M2
Menü 3 Vegetarisch / Salat / Sonderspeise	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Butterreis 	Kartoffelpfanne mit Blattspinat und Käse überbacken 	Chilli sin Carne vegetarisches Chilli mit Reis 	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 	Paprikagemüse mit Risotto (Reis) 	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse 	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat 							
Allergene	V,A1,C,I,J	M5	V,A1,G,I,5,9	M5	V,A1,I,3	M5	V,A1,G,H,I,9	M5	V,A1,G,I,5,9	M5	V,A1,G,I,K,9	M3	F,A1,D,G,I,5,9	M4
Menü 4 Süße Speisen / Vegetarisch	Milchreis mit heißen Kirschen 	Quarkstrudel mit Vanillesauce 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Eierpfannekuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce 	Sahnegrieß mit Waldfrüchten 	Milchreis mit Zimtpflaumenkompott 	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce 							
Allergene	V,5,9,G	M8	V,5,9,A1,C,G	M8	V,5,9,A1,G	M8	V,5,9,A1,C,G	M8	V,A1,G,5,9,10	M8	V,5,9,G	M8	V,A1,C,G,I,9	M3
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Kräuterbratwurst in mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln 	Hähnchenkeule in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln 	Geflügelfrikadelle in Sauce mit Kaisergemüse und Reis 	Gebackener Seelachs mit Tomatensauce und Frühlingspüree 	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln 	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse 	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln 							
Allergene	S,A1,I,5	M2/P	G,A1,G,I,9	M2/P	G,A1,C,F,G,I,J,5,9	M2/P	F,A1,D,G,I,5,9	M2/P	S,A1,G,I,9	M2/P	G,A1,I	M2/P	R,A1,C,I,5	M2/P
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone							
Allergene	A1,G	G	5,A1,G	G	G	G	5,G							

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 20.05.2024	Dienstag 21.05.2024	Mittwoch 22.05.2024	Donnerstag 23.05.2024	Freitag 24.05.2024	Samstag 25.05.2024	Sonntag 26.05.2024
Vorsuppe	Zucchini-Currycreme 	Gemüsebouillon mit Eierstich 	Gurkencreme 	Gemüsebrühe mit Brunoise 	Gemüsecreme 	Karottensuppe mit Würfelgemüse 	Rinderbrühe mit Fleischklößchen
Allergene	5,A,G,I	5,A,C,G,I	2,4,A	5,A,I	5,A,G	5,A,I	A,C,I
Menü 1	Wildgulasch mit Schupfnudeln und Rosenkohl 	Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus 	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat 	Reibekuchen mit Apfelmus 	Seefischfilet in Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln 	Gemüse Eintopf der Saison mit Wurstwürfeln 	Geflügel Cordon Bleu in Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln
Allergene	W,A1,C,G,I,2,5,9 M4	R,A1 M4	S,A1,I,5 M4	V,A1,C M1	F,A1,D,G,I,5 M4	S,A1,G,I,J,2,5 M1	G,A1,C,G,J M1
Menü 2	Hähncheninnenfilet in Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse 	Linseneintopf mit Wursteinlage 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln 	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfelter Kasseler 	Bratwurst in Sauce mit Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit Steckrübengemüse und Kartoffeln
Allergene	G,A1,G,I,9 M3	G,2,4,5,A1,I M1	S,A1,C,G,I,J,5,9 M2	R,A1,G,I,2,3,5,9 M4	S,A1,I,2,5 M6	S,A1,G,I M2	S,A1,G,I,5,9 M2
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Schweizer Kartoffelrösti mit Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce 	Gemüsebratwurst in Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln 	Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Eieromelette mit Kräutersauce, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing 	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris 	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis
Allergene	V,A1,G,I,J,2,5,9 M5	V,A1,C,F,G,I,J,3,5,9 M5	V,A1,C,G,I,5,9 M6	V,A1,C,G,I,5,9 M5	V,C,G,J,2,3,5,9 M7	V,A1,C,G,I,5,9 M3	V,I,4 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott 	Grießbrei mit roter Grütze 	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen 	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce
Allergene	V,5,G M8	V,A1,C,G M8	V,5,A1,G M8	V,5,9,A1,G M8	V,G M8	V,9,A1,C,G M8	V,5,9,A1,G M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln 	Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln 	"Gutsherrentopf" Gemüsetopf mit Kasselerfleisch 	Fleischbällchen in Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree 	Bratwurst in Sauce mit Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln 	Elsässer Schweinebraten mit Steckrübengemüse und Kartoffeln
Allergene	S,A1,G,2,4,5,9 M2/P	V,A1,G,I,9 M2/P	S,A1,C,G,I,J,5,9 M2/P	S,A1,I,2,5 M2/P	S,A1,C,G,I,J,3,5,9 M2/P	S,A1,G,I,9 M2/P	S,A1,G,I,5,9 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	5,A1,G	G	G	G	G	G	G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 27.05.2024	Dienstag 28.05.2024	Mittwoch 29.05.2024	Donnerstag 30.05.2024	Freitag 31.05.2024	Samstag 01.06.2024	Sonntag 02.06.2024
Vorsuppe	Hühnersuppe mit Reis	Broccolicreme	Rinderbouillon mit frischem Gemüse	Kürbiscreme	Champignoncreme	Gemüsebrühe mit frischem Gemüse und Kräutern	Gemüsecreme mit Gemüsewürfel
Allergene	A,1	5,A,G,1	A,1	5,A,G,1	A,G,J	5,A,1	5,A,G
Menü 1	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Erbensuppe mit Geflügel Wiener	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat	Gebrautes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat	Rinderbraten in Sauce mit Romanesko, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln
Allergene	G,A,1,F,G,J	G,G,I,J,2,5,9	S,2,4,5,A,1,G,I,J	S,A,1,C,G,I,J,2,3,5,9	S,F,A,1,D,I,2,4,5	R,A,1,J	F,A,1,D,G,I,5,9
Menü 2	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Geflügelfilets in Paprika-Sahne-Sauce mit Mais-Erbsengemüse und Butterreis	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Kartoffeln	Putenbraten in Bratensauce mit Rübengemüse und Kartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris
Allergene	S,A,1,G,I,5,9	S,C,G,J,2,3,4,5,9	G,5,A,1,G,1	G,A,1,I,5	G,A,1,G,I,9	S,5,A,1,I	G,A,1,F,G,I,2,9
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel	Rührei mit Rahmspinat und Püree	Kürbiscurry mit Reis	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln	Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken	Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Zucchini-Möhren-Salat	"Ratatouille" Geschmortes Gemüse mit Langkornreis
Allergene	V,A,1,F,G,I,5,9	V,A,1,C,G,I,5,9	V,A,1,G,I,5,9	V,A,1,A,4,C,G,I,2,5,9	V,A,1,G,I,5,9	V,A,1,C,G,I,5,9	V,A,1,I,3,5
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Sahnegrießbrei mit Himbeeren	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Allergene	V,5,G	V,A,1,C,G,5,9	V,5,A,1,G	V,5,A,1,C,G	V,5,G	V,5,G	V,2,4,5,A,1,G
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Truthahngulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	Milchreis mit Früchten und Zimt	Gedünstetes Pangasiusfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit Erbsengemüse und Kartoffelpüree	Putenbraten in Bratensauce mit Rübengemüse und Kartoffeln	"Trentiner Marktpf" Italienischer Gemüseeintopf mit Schweinefleisch	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln
Allergene	G,A,1,F,G,I,9	V,G,3,4,5,9	F,A,1,D,G,I,5,9	R,A,1,C,G,I,5,9	G,A,1,G,I,9	S,A,1,I,5	S,A,1,G,I,9
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A,1,G	G	5,A,1,G	G	G	G	5,G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 03.06.2024	Dienstag 04.06.2024	Mittwoch 05.06.2024	Donnerstag 06.06.2024	Freitag 07.06.2024	Samstag 08.06.2024	Sonntag 09.06.2024
Vorsuppe	Kohlrabicreme 	Gemüsecreme 	Fleischbrühe mit Flädle 	Karottencreme 	Hühnerbouillion mit Gemüse und Nudleinlage 	Tomatencreme 	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Julienne Gemüse
Allergene	5,A,G,1	5,A,G	A,C,G	5,A,G,1	A,C,G,1	A,1	A,C,G,1
Menü 1	Fleischpfanne "Hubertus" mit Rotkohl und Kartoffelklöße 	Schweineschnitzel in Paprikasauce mit Kräuterkartoffeln dazu Krautsalat 	Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 	Räuberfleisch vom Schwein mit pikantem Balkangemüse und Kartoffeln 	Rotbarschfilet "Natur" in Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 	Gefüllte Rinder-Roulade "Hausfrauen Art" in Sauce mit Fingermöhrrchen dazu Salzkartoffeln 	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln
Allergene	S,A,1,G,1,2,5,9 M4	S,A,1,C,1,J,2,3,5 M4	S,A,1,F,G,1,2,5,9 M1	S,A,1,1,5 M2	F,A,1,D,G,1,J,5,9 M4	S/R,3,A,1,J M4	R,5,A,1,1 M2
Menü 2	Wirsingroulade "Hausmacher Art" in Specksauce dazu Kartoffeln 	Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und Geflügel-Bockwurst 	Rinderzwiebelbraten in Sauce mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln 	Herzhafte Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree 	Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfel 	Linseneintopf mit Wiener Würstchen 	Hähnchensteaks mit Barbecuesauce, Reis und Krautsalat
Allergene	S,A,1,1,4 M3	G,A,1,1,2,4 M2	R,A,1,5 M4	S,A,1,C,G,1,J,5,9 M3	S,A,1,1,5 M6	S,2,5,G,1,J M2	G,A,1,C,F,J,2,3,5 M4
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	Gemüse-Köttbullar mit Käselauchsauce und Bulgur 	Vegetarische Currywurst mit Reis und Zucchini Salat 	Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen, dazu pikantes Haus-Dressing 	Reibekuchen mit Apfelmus 	Pastinakentaler auf Karottensauce mit Erbsenpüree 	Käsemakkaroni mit Tomaten- Basilikumsauce
Allergene	V,A,1,C,G,1,5,9 M5	V,A,1,C,G,1,5,9 M5	V,A,1,C,F,G,1,3,5,9 M5	F,C,D,G,J,2,3,5,9 M7	V,A,1,C M1	V,A,1,A,4,C,G,1,5,9 M3	V,A,1,G,1,5,9 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Grießbrei mit roter Grütze 	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott 	Bergische Waffel mit heißen Kirschen 	Eierpfannkuchen mit gebratenen Apfel und Vanillesauce
Allergene	V,5,G M8	V,A,1,G,5,9 M8	V,A,1,C,G,9 M8	V,A,1,G,5,9 M8	V,G M8	V,A,1,C,F,G,5,9 M8	V,5,A,1,C,G M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Geflügelsteaks in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Markteintopf mit Möhren, Kartoffeln und Geflügel-Bockwurst 	Hähnchenfrikadelle in Sauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln 	Räuberfleisch vom Schwein mit Balkangemüse und Kartoffeln 	Gebackener Fleischkäse auf Spinat und Kartoffelpüree 	Linseneintopf mit Wiener Würstchen 	Rindergulasch in Paprikasauce mit Kartoffeln
Allergene	G,A,1,F,G,1,5,9 M2/P	G,A,1,1,2,4 M2/P	G,A,1,C,F,G,1,J,5,9 M2/P	S,A,1,1,5 M2/P	S,A,1,G,1,2,4,5,9 M2/P	S,G,1,J,2,5,9 M2/P	R,A,1,1,5 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	5,A,1,G	G	G	G	G	G	G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 10.06.2024	Dienstag 11.06.2024	Mittwoch 12.06.2024	Donnerstag 13.06.2024	Freitag 14.06.2024	Samstag 15.06.2024	Sonntag 16.06.2024
Vorsuppe	Spinatcreme 	Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Rindfleisch 	Tomatencreme mit frischem Basilicum und Reis 	Mediterrane Gemüsebrühe 	Blumenkohlcreme 	Hühnerbouillion mit Hühnerfleisch, Reis und JulienneGemüse 	Gemüsecreme
Allergene	A,G,I	A,I	A,I	A,I	A,G	A,I	5,A,G
Menü 1	Spaghetti "Bolognese" dazu Gurkensalat 	Sauerbraten in Rosinensauce mit Kartoffeln und Rotkohl 	Hühnersuppeneintopf mit Gemüse 	Hähnchen- & Schweinefilet in Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln 	Hoki-Fischfilet in Kräutersauce mit Erbsen und Kartoffeln 	Kasselernacken in Apfelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln 	Gefüllte Hackfleischrolle in Rahmsauce mit Rübensgemüse und Nudeln
Allergene	R,G,A1,C,F,I,J,2,3,5	M6	R,A1,5	M4	G,A1,I	M1	S,G,A1,G,I,5,9
Menü 2	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensauce dazu Reis 	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Rindfleischeinlage 	Bratwurst in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Geflügel-Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensala 	Möhreneintopf mit Rinderfrikadelle 	Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln
Allergene	S,A1,C,I	M3	R,A1,5	M6	S,A1,G,I,9	M2	G,A1,F,I,3
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Maultaschen "Vegetarisch" in Tomatensauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat 	Bunte Tofu-Gemüsepfanne mit Kräutersauce und Karottenpüree 	Caesar-Salat Blattsalate mit Mais, Hähnchenfleisch und Croutons dazu Joghurdressing 	Drillinge mit Schale dazu Schnittlauchquark 	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Kartoffelblättchen und Käse überbacken 	Linsen- Bolognese mit Vollkorn-Fusilli 	Tortellini mit Käse - Spinatsauce
Allergene	V,A1,C,G,I,J,5,9	M5	V,A1,F,G,I,5,9	M5	G,A1,F,G,2,9	M7	V,G,9
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen 	Eierpannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße 	Germknödel mit Vanillesauce 	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchte 	Milchreis mit roter Grütze 	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Allergene	V,5,G	M8	V,A1,G,5,9	M8	V,A1,C,G,5,9	M8	V,A1,G
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Geflügelleber in Zwiebel-Apfel-Sauce mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse 	Schweinegulasch in Kräuterrahmsauce dazu Gemüse und Kartoffeln 	Bratwurst in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln 	Fischfilet (Natur) auf Kräuterbuttersauce dazu Brokkoligemüse und Salzkartoffeln 	Gekochte Eier in Senfsauce mit Kräuterpüree, dazu Sellerie-Möhrensala 	Möhreneintopf mit Rinder Frikadelle 	Schweinebraten in Kümmel-Senf-Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln
Allergene	G,A1,G,I,5,9	M2/P	S,A1,G,I,9	M2/P	F,A1,D,G,I,9	M2/P	V,A1,C,G,I,J,5,9
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	S,A1,G	G	G	G	S,G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan



	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024	Samstag 22.06.2024	Sonntag 23.06.2024
Vorsuppe	Zucchini-Currycreme 	Gemüsebouillon mit Eierstich 	Gurkencreme 	Gemüsebrühe mit Brunoise 	Gemüsecreme 	Karottensuppe mit Würfelgemüse 	Rinderbrühe mit Fleischklößchen
Allergene	5,A,G,I	5,A,C,G,I	2,4,A	5,A,I	5,A,G	5,A,I	A,C,I
Menü 1	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Butterkartoffeln und Rote Beete-Salat	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfeln dazu Petersilienkartoffeln	Sauerbratengulasch mit Spätzle und Rotkohl	Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersensauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	S,A1,C,G,I,J,3,5,9 M1	S,A1,C,I,J,5 M1	F,2,3,5,A1,C,D,G,J M1	R,5,A1 M4	F,2,3,5,A1,C,D,G,I,J M4	R,5,A1,I M2	S,A1,G,I,9 M4
Menü 2	Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln und Gabelspaghetti	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	Porree-Eintopf mit Geflügelfrikadelle	Geflügelfilets in Sauce mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis
Allergene	S,A1,C,G,I,5,9 M4	S,A1,I,2,3,4 M3	G,A1,G,I,5,9 M2	G,A1,C,J,2,3,5 M3	G,A1,C,F,G,I,J,5,9 M6	G,A1,I,3 M1	G,2,A1,G,I M1
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, dazu Balsamico-Dressing	Gemüseragout mit Erbsenpüree	Vegetarische Gemüsebällchen mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis	Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone sauce	Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	Mais-Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis
Allergene	V,A1,I,3,5 M5	V,C,G,J,2,3,5,9 M7	V,A1,G,I,5,9 M5	V,A1,C,F,G,I,5,9 M5	V,A1,G,I,J,2,5,9 M3	V,A1,G,I,9 M3	V,A1,C,G,I,5,9 M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott	Grießbrei mit roter Grütze	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott	Quarkstrudel mit Vanillesauce	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce
Allergene	V,5,G M8	V,5,A1,G M8	V,A1,C,G M8	V,5,A1,C,G M8	V,G M8	V,5,A1,C,G M8	V,5,G M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenkeule in Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	Geflügelbratwurst in Thymiansauce mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln
Allergene	R,A1,C,G,I,5,9 M2/P	G,A1,G,I,5,9 M2/P	G,A1,G,I,5,9 M2/P	F,A1,D,G,I,5,9 M2/P	S,A1,G,I,9 M2/P	R,A1,I,5 M2/P	S,A1,A3,C,I,J,5 M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	5,A1,G	G	G	G	G	G	G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024	Samstag 29.06.2024	Sonntag 30.06.2024
Vorsuppe	Hühnersuppe mit Reis	Broccolicreme	Rinderbouillon mit frischem Gemüse	Kürbiscreme	Champignoncreme	Gemüsebrühe mit frischem Gemüse und Kräutern	Gemüsecreme mit Gemüsewürfel
Allergene	A1	5,A,G,I	A1	5,A,G,I	A,G,J	5,A1	5,A,G
Menü 1	Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit Möhren und Spätzle	Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	Geflügel Hackbraten in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Reibekuchen mit Apfelmus	Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	Hähnchenbrust in Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	S,A1,I	G,A1,F,G,I,9	G,A1,C,G,I,J	G,A1,I,2,4	V,A1,C	S,A1,C,G,I,J,2,3,5,9	G,A1,F,G,I,9
Menü 2	Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Matjesfilet in Kräutermarinade, dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln
Allergene	S,A1,C,I,J,5	S,A1,I,3,5	S,A1,I,3,5	S,A1,G,I,5,9	F/S,2,4,5,A1,D,G,I	S,A1,G,I,J,2,9	S,5,A1,G,I
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Spaghetti "Funghi" Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterranem Gemüse	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce	Curry-Spinat-Pfanne mit Linsen, dazu Sesamkartoffeln	Bandnudeln in Spinat-Käse-Sauce
Allergene	V,A1,G,I,9	S,C,G,J,2,3,4,5,9	V,A1,C,G,I,5,9	V,A1,G,I,9	V,A1,C,G,I,9	V,A1,G,I,5,9	V,A1,G,I,5,9
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit heißen Kirschen	Germknödel mit Vanillesauce	Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	Sahnegriß mit Waldfrüchten	Eierpfannekuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	Milchreis mit roter Grütze	Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Allergene	V,5,9,G	V,A1,C,G,5,9	V,A1,G,5,9	V,A1,G,5,9,10	V,5,A1,C,G	V,5,G	V,2,4,5,A1,G
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	Geflügel Hackbraten in Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karotten und Püree	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	Hähnchenbrust in Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln
Allergene	R,A1,I	S,A1,I,3,5	G,A1,C,F,G,I,J,9	G,A1,I,2,4	R,A1,C,G,I,5,9	S,A1,G,I,J,2,9	G,A1,F,G,I,9
Dessert	Schokoladenpudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Erdbeerpudding	Fruchtkörbchen	Froop Kirsch-Banane	Mousse Zitrone
Allergene	A1,G	G	5,A1,G	G	G	G	5,G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!



Menüplan

	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024	Samstag 06.07.2024	Sonntag 07.07.2024
Vorsuppe	Kohlrabicreme 	Gemüsecreme 	Fleischbrühe mit Flädle 	Karottencreme 	Hühnerbouillion mit Gemüse und Nudleinlage 	Tomatencreme 	Rinderkraftbrühe mit Eierstich und JulienneGemüse
Allergene	5,A,G,I	5,A,G	A,C,G	5,A,G,I	A,C,G,I	A,I	A,C,G,I
Menü 1	Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu ZucchiniSalat 	Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree 	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln 	Backfischfilet auf Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat 	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln
Allergene	S,A1,G,I,2,4,5,9 M3	G,A1,G,I,9 M1	S,A1,G,I,5,9 M1	R,A1,G,I,5 M4	F,A1,D,G,I,J,2,3,5 M4	G,A1,F,G,I,9 M2	S,A1,J,J M2
Menü 2	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Rindfleischinlage 	Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill- Dressing 	Cevapcici mit Djuwetschreis und Krautsalat 	Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler 	Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln 	Eintopf mit grünen Bohnen und Schweinefleisch 	Geflügelroulade in Sauce mit Rotkohl und Spätzle
Allergene	R,A1,I,5 M6	S,C,G,J,2,3,5,9 M7	R,A1,C,I,J,2,3,5 M3	S,A1,I,2,5 M6	S,A1,I M1	S,A1,I M1	G,A1,C,G,I,J,5 M4
Menü 3 Vegetarisch / Salat	Wokgemüse mit Basmatireis 	Eieromelette mit Blattspinat, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree 	Makkaroniauflauf in Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken 	Farfalle in Käse-Spinat-Sauce 	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Tomaten-Zuchingemüse und Püree 	Knödel "Dreierlei" dazu Champignonrahmsauce mit Kräutern 	Linsen-Bolognese mit Nudeln
Allergene	V,A1,F,I,3 M5	V,A1,C,G,I,5,9 M5	V,A1,G,I,5,9 M5	V,A1,G,I,5,9 M5	V,A1,G,I,4,5,9 M5	V,A1,C,G,I,2,9 M3	V,A1,I M3
Menü 4 Süße Speisen	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott 	Eierpfannekuchen mit Apfelkompott 	Grießbrei mit roter Grütze 	Pfannekuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker 	Mandarinenmilchreis 	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 	Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott
Allergene	V,5,G M8	V,A1,C,G,2 M8	V,5,A1,G M8	V,A1,C,G M8	V,G M8	V,A1,G,5 M8	V,G M8
Menü 5 <u>Pürrierte Kost</u>	Schweinebraten mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Reis und Rote Beete Salat 	Geflügelschnitzel mit Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln 	Seelachsfilet mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln 	Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln 	Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln 	Lummerbraten in Rahmsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln
Allergene	S,A1,G,I,5,9 M2/P	S,A1,C,G,I,J,3,5,9 M2/P	G,A1,G,I,9 M2/P	F,A1,D,G,I,5,9 M2/P	S,A1,C,I,J,5 M2/P	G,A1,F,G,I,9 M2/P	S,A1,J,J M2/P
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Buttermilchdessert	Schokopudding	Froop Mango	Grießdessert	Mousse au Chocolate
Allergene	5,A1,G	G	G	G	G	G	G

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; R=Rind, S=Schwein, F=Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet!