

Mittagessen vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	Bohnensuppe ⁷ Asiatisches Putengeschnetzelte ¹⁷ , Reis Grießpudding ^{1,27,7}	Brühe mit Leberspätzle ^{1,27,3} Kohlroulade ¹⁰ , Bratensauce ⁹ , Kartoffeln ⁷ Fruchtjoghurt ^{43,7}	Kartoffelsuppe ⁹ Rindersaftgulasch, Nudeln ^{1,27} Obst ^{21,43}	Tomatencremesuppe ^{1,27,7} Schnitzel paniert ^{1,27} , Kartoffelsalat ¹⁰ Obstgarten ⁷ Ketchup ⁹	Nudelsuppe ^{1,27,3} Gebratenes Seelachsfilet ⁴ , Bechamelsauce ^{1,27,7} , Tomaten-Vollkornreis, gem. Salat ^{15,16,17,23,9} Italian Dressing ^{10,3,7,9}	Brühe mit Markklößchen ^{1,27,3,7} Pichelsteiner vom Schwein ^{10,9} Mischbrot ^{1,27,28,29} Apfelmus ^{17,43}	Selleriecremesuppe ^{1,27,9} Mini Schweinehaxe ^{40,42} , Bratensauce ⁹ , Kartoffelknödel ^{12,16,17,19} , Weißkrautsalat ^{12,17,19,23} Vanillesahnepudding ^{15,7}
Menü II	Karottensuppe ^{1,15,27,6,7} Putengeschnetzeltes ⁷ , Reis Grießpudding ^{1,27,7}	Broccolirahmsuppe ^{1,15,27,6,7} Fischfilet gedünstet ⁴ , Kräutersoße LVK ^{1,15,27,6,7} , Kartoffeln ⁷ , Karotten ⁷ Fruchtjoghurt ^{43,7}	Kartoffelsuppe ⁹ Schweineschnitzel ^{10,9} , Bratensauce LVK, Nudeln ^{1,27} , Blattsalat Dressing LVK Pfirsichkompott ⁴³	Kürbiscremesuppe ^{17,7} Hähnchenbrust ^{10,9} , Rahmsoße LVK ⁷ , Kartoffeln ⁷ , Wachsbrechenbohnen Obstgarten ⁷	Champignonsuppe ^{1,15,27,6,7} Fischfilet LVK ^{1,27,4} , Bechamelssauce LVK ^{1,15,27,6,7} , Reis, Blattsalat Dressing LVK Karamellpudding ⁷	Gemüsecremesuppe ^{1,27,9} Pichelsteiner Eintopf LVK ^{10,9} Mischbrot ^{1,27,28,29} Apfelmus ^{17,43}	Selleriecremesuppe ^{1,27,9} Schweinebraten LVK ^{40,42} , Bratensauce LVK, Kartoffelknödel ^{12,16,17,19} , Blattsalat Dressing LVK Vanillesahnepudding ^{15,7}
Vegetarisch	Bohnensuppe ⁷ Rahmschwammerln ^{1,27,7} , Semmelknödel ^{1,16,17,27,29,3,7} , Eisbergsalat Dressing Joghurt ^{10,7,9} Grießpudding ^{1,27,7}	Broccolirahmsuppe ^{1,15,27,6,7} Apfelstrudel ^{1,27,43,7} Vanillesauce ^{1,27,28,29,3,30,32,33,34,35,36,37,38,39,6,7,8} Fruchtjoghurt ^{43,7}	Kartoffelsuppe ⁹ Spätzle - Pilzpfanne ^{1,27,3,44} , Kräuter Hollandaise ^{1,15,27,3,6,7,9} , Eurogemüse Obst ^{21,43}	Tomatencremesuppe ^{1,27,7} Gemüseschnitzel ^{1,27,30} , Remoulade ^{10,15,16,17,23,3} , Kartoffelsalat ¹⁰ Obstgarten ⁷	Nudelsuppe ^{1,27,3} Gemüsestrudel ^{1,27,3,9} , Petersiliensauce ^{1,27,7} Karamellpudding ⁷	Gemüsecremesuppe ^{1,27,9} Berner Rösti mit Gemüse Überbacken ⁴⁴ , Schnittlauchsauc ⁷ Apfelmus ^{17,43}	Selleriecremesuppe ^{1,27,9} Dampfnudeln ^{1,27,7} Vanillesahnepudding ^{15,7} Vanillesauce ^{1,27,28,29,3,30,32,33,34,35,36,37,38,39,6,7,8}

1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 33 = enth. Haselnuss, 34 = enth. Walnuss, 35 = enth. Cashewnuss, 36 = enth. Pecannuss, 37 = enth. Paranuss, 38 = enth. Pistazie, 39 = enth. Macadamianuss, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 42 = mit Jodsalz, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung
Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!

Abendessen vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü I	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Wurst-Käseaufschnitt ^{16,17,18,22,32,38,40,44,7,8} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} gekochter Schinken ^{16,17,18,22} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ , Fleischsalat ^{1,10,15,16,18,22,23,24,27,3,40}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Kalbfleischwurst ^{16,22,32,38,8} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Bratheringsröllchen mit Zwiebel ^{1,27,4} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Gegrillte Putenbrust ^{16,17,18,22} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Salami-Käseteller ^{16,17,18,40,7} Butter 20gr ⁷
Menü II	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Champignononlyoner ^{16,22,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Streichwurstteller ^{16,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Gelbwurst ^{18,22,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Paprikawurst ^{16,22,40} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Edamer 40% ^{44,7} Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Kalbskäse ²² Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Salami-Käseteller ^{16,17,18,40,7} Butter 20gr ⁷
Vegetarisch	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ , Tomate Mozzarella ⁷	2 Vollkornbrot ^{1,27,28,29,30} Butter 20gr ⁷ , Salatplatte mit Käsestreifen ^{15,16,3,7,9} Italian Dressing ^{10,3,7,9}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ Fruchtquark Pfirsich ^{43,7}	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Frischkäse natur ⁷ Butter 20gr ⁷	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Butter 20gr ⁷ , Nudelsalat bunt ^{1,10,15,16,17,3,7}	Milchreis Abend ⁷ Apfelmus ^{17,43} Zimt Zucker	2 Mischbrot ^{1,27,28,29} Gouda 50% ^{44,7} Butter 20gr ⁷
<small>1 = enth. Gluten, 10 = enth. Senf, 12 = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 15 = mit Farbstoff, 16 = mit Konservierungsstoff, 17 = mit Antioxidationsmittel, 18 = mit Geschmacksverstärker, 19 = geschwefelt, 21 = gewachst, 22 = mit Phosphat, 23 = mit Süßungsmittel, 24 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 27 = enth. Weizen, 28 = enth. Roggen, 29 = enth. Gerste, 3 = enth. Ei, 30 = enth. Hafer, 32 = enth. Mandeln, 33 = enth. Haselnuss, 34 = enth. Walnuss, 35 = enth. Cashewnuss, 36 = enth. Pecannuss, 37 = enth. Paranuss, 38 = enth. Pistazie, 39 = enth. Macadamianuss, 4 = enth. Fisch, 40 = mit Schwein oder tier. Fe, 42 = mit Jodsalt, 43 = Fructose, 44 = unter Schutzatmosphäre verpackt, 6 = enth. Soja, 7 = enth. Milch einschl. Laktose, 8 = enth. Schalenfrüchte, 9 = enth. Sellerie</small>							

Bei allen Gerichten kann die Portionsgröße ausgewählt werden; für insulinpflichtige Diabetiker gibt es eine individuelle BE-Aufteilung
Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Änderungen sind vorbehalten!