

Speisekarte

Vom: 01.01.2018

Bis: 07.01.2018

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Tag	(V) Vollkost	Energie (kcal)	Energie (kJ)	(V) Leichte Kost	Energie (kcal)	Energie (kJ)	(V) Vegetarisch	Energie (kcal)	Energie (kJ)
Montag									
Dienstag									
Mittwoch	Seelachsfilet ^{3, A, K} Zitronensoße ^{A, D} Broccoli Kartoffeln frisches Obst	604,7	2530,6	Kalbfleischbällchen ^{A, L, M} Kräutersoße ^{A, D} Schwarzwurzeln ^{A, D} Kartoffeln frisches Obst	617,9	2584,7	Nudelpfanne mit Tomaten, Fenchel und Rucola ^A Käsesauce ^{A, D} frisches Obst	676,1	2830,4
Donnerstag	Spießbraten ^{3, 4} Soße ^{A, D} Bayrischkraut Kartoffelklöße Gelbe Grütze mit Sahne ^D	703,3	2940,1	Lasagne mit Rinderhackfleisch ^{A, D, C} Tomatensoße ^A Salatbeilage Gelbe Grütze mit Sahne ^D	833,7	3485,7	Veg. Bratcurrywurst ^{A, L, H, M} Pommes Frites ^M Gelbe Grütze mit Sahne ^D	768,3	3218,1
Freitag	Putengyros Tzatziki ^D Reis Bauernsalat ^D frisches Obst	829	3470,2	Germknödel ^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	633,1	2649,2	Mediterrane Kartoffelpfanne ⁶ Tzatziki ^D frisches Obst	535,1	2240,9
Samstag	Chilli con carne ³ Avocado-Dipp ^D Baguette ^{A, L, D} Stracciatellacreme ^D	676,1	2827,3				Kohlrabi-Kräutermedaillon ^{A, L} Soße ^{A, D} Herzoginkartoffeln ^{A, L, D} Stracciatellacreme ^D	772,2	3228,1
Sonntag	Cordon bleu vom Hähnchen Soße ^{A, D} Buttermöhren ^D Kartoffelpüree ^D ged. Apfelkuchen ^{A, L, D}	840,5	3518				Schafskäse in Folie mit Oliven und Peperoni ^{6, D} Reis ged. Apfelkuchen ^{A, L, D}	860	3605,1

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal)
Energie (kJ)

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 08.01.2018

Bis: 14.01.2018

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Jägerschnitzel ^{A, L, D} Pommes Frites ^M Salat vom Buffet frisches Obst	875,2 kcal 3663,1 kJ	Geflügelbratwurst ^M Soße ^{A, D} Rahmkohlrabi ^{A, D} Salzkartoffeln frisches Obst	509,2 kcal 2130,6 kJ	Überbackene Champignons ^{D, C} Wildreis frisches Obst	475,7 kcal 1993,2 kJ
Dienstag	Gebackenes Fischfilet ^{3, A, K} Dillsoße ^{A, D} Kartoffeln Salatbeilage Schokoladenpudding ^D	748 kcal 3130,5 kJ	Rindergeschnetzeltes mit Champignons ^{A, D} Nudeln ^A Salatbeilage Schokoladenpudding ^D	602,9 kcal 2526,9 kJ	Hokkaidokürbis-Kartoffelpfanne ^D mit Tofu ^H Schokoladenpudding ^D	613,1 kcal 2560,1 kJ
Mittwoch	Westernpfanne mit Hacksteakly und Speck ^{2, 3, A, L} Kartoffelspalten Barbecuesauce ^C Apfelrahmspeise ^D	819,8 kcal 3432,8 kJ	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella ^D Soße ^{A, D} Gemüsereis Apfelrahmspeise ^D	704,6 kcal 2950,7 kJ	Eier in ^L Senfsoße ^{A, D, M} Broccoli Kartoffelpüree ^D Apfelrahmspeise ^D	657,7 kcal 2756,5 kJ
Donnerstag	Schweineroulade ^{A, M} Soße ^{A, D} Rotkohl ^D Kartoffeln Milchreis ^D	687,5 kcal 2871,4 kJ	Fischpfanne ^{A, D, K} Kartoffelwürfel Milchreis ^D	601,1 kcal 2517 kJ	Vollkornspaghetti ^A Sojabolognese ^{H, C} ger. Käse ^D Milchreis ^D	626 kcal 2619,9 kJ
Freitag	Chicken Crossies ^A Currysauce ^{A, D, M} Reis Salatbeilage frisches Obst	806,7 kcal 3373,1 kJ	Apfelpfannkuchen ^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	609,1 kcal 2552,8 kJ	Veg. Köttbullar mit Preiselbeeren ^{A, L, H} Soße ^D Wirsinggemüse ^{A, D} Kartoffelpüree ^D frisches Obst	558 kcal 2330,5 kJ
Samstag	Pfannenfrikadelle ^{A, L} Soße ^{A, D} buntes Gemüse Kartoffeln Eisdessert ^D	560,2 kcal 2343,2 kJ			Kartoffel-Gemüse-Gratin ^{D, C} Kräutersoße ^{A, D} Eisdessert ^D	535 kcal 2236,2 kJ
Sonntag	Schweinefiletmedaillon ^A Soße ^{A, D} Rahmrosenkohl ^{A, D} Rösti ^{L, D} Zitronenrolle ^{A, L, D}	722,1 kcal 3026,1 kJ			Vollkornpfannkuchen mit Gemüsefüllung ^{A, L, D} holl. Soße ^{A, D} Zitronenrolle ^{A, L, D}	757,8 kcal 3176,3 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Arzt

Küchenausschuss

Küchenleitung

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Gebr.Hähnchenkeule Soße ^{A, D} Mischgemüse Rosmarinkartoffeln frisches Obst	696,3 kcal 2911,3 kJ	Gemüseintopf mit Rindfleisch und Eierstich ^{L, D, C} Minibrötchen ^A frisches Obst	523,1 kcal 2187,5 kJ	Gemüselasagne ^{A, D} Tomatensoße ^A frisches Obst	549,4 kcal 2299,4 kJ
Dienstag	Gebratenes Schollenfilet in der Eihülle ^{A, L, K} warmer Kartoffelsalat Grießpudding auf Frucht ^{A, D}	697 kcal 2918,2 kJ	Kartoffelauflauf mit Rinderhackfleisch ^{A, D} Tomatensoße ^A Grießpudding auf Frucht ^{A, D}	775,2 kcal 3241,4 kJ	Veg. Bratling ^{A, L, I} Soße ^D buntes Gemüse Kartoffeln Grießpudding auf Frucht ^{A, D}	679 kcal 2845,6 kJ
Mittwoch	Lammhacksteak "Griechisch" ^{A, L, C, M} Paprikasoße ^{A, D} Bohnen Bratkartoffeln Schokoladenpudding mit Sahne ^D	849,3 kcal 3556,6 kJ	Putengulasch ^{A, D} Erbsen und Möhren Reis Schokoladenpudding mit Sahne ^D	653,7 kcal 2736,5 kJ	Gemüsecurry mit Kichererbsen + Kokos ^M Vollkornreis Schokoladenpudding mit Sahne ^D	575,8 kcal 2415,4 kJ
Donnerstag	Spießbraten ^{3, 4} Soße ^{A, D} Leipziger Allerlei Kroketten ^{A, L} Fruchtdickmilch ^D	736,4 kcal 3079,3 kJ	überb. Seelachsfilet ^{A, D, K} Senfsoße ^{A, D, M} Blattspinat ^{A, D} Kartoffeln Fruchtdickmilch ^D	662 kcal 2775,8 kJ	Kartoffel-Zucchini- Möhrenpuffer ^{A, L} Kräuterdipp ^D Fruchtdickmilch ^D	729 kcal 3049,8 kJ
Freitag	Maccaroni mit Schinken ^{2, 3, 4, A} Tomatensoße ^A ger. Käse ^D frisches Obst	592,8 kcal 2483,5 kJ	Heidelbeer-Pfannkuchen ^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	415,7 kcal 1739,8 kJ	Bunter Ebly-Gemüse-Topf ^{A, C} Paprikasalsa frisches Obst	420,2 kcal 1760,5 kJ
Samstag	Hähnchenbrust "Florida" ^D Currysauce ^{A, D, M} Mandelbroccoli ^J Reis Eisdessert ^{A, D, H}	805,9 kcal 3376,1 kJ			Veg. Maultaschen mit Käsesauce ^{A, D} und geschmelzten Zwiebeln Salatbeilage Eisdessert ^{A, D, H}	683,4 kcal 2867 kJ
Sonntag	Rindersaftgulasch Rotkohl ^D Salzkartoffeln Karottenkuchen ^{A, L, D, J}	628,4 kcal 2623,5 kJ			Pilzpfanne "Försterin" mit Räuchertofu ^{A, H} Kräuterschmand ^D Salzkartoffeln Karottenkuchen ^{A, L, D, J}	597,6 kcal 2500,5 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse

Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

Speisekarte

Vom: 22.01.2018

Bis: 28.01.2018

(V) Vollkost

(V) Leichte Kost

(V) Vegetarisch

Montag	Pfannengyros mit Zwiebeln Tzatziki ^D Tomatenreis Krautsalat frisches Obst	848,6 kcal 3550 kJ	Tagessuppe^D Cannaroni mit Hackfleisch ^{A, D} Tomatensoße ^A Salatbeilage frisches Obst	770,5 kcal 3226,7 kJ	Blumenkohl-Käse-Medaillons^{A, D} Kräutersoße ^{A, D} Gemüsebeilage Kartoffeln frisches Obst	630,6 kcal 2635,2 kJ
Dienstag	Hackbraten "Farmer Art"^{A, L} Bratensoße ^{A, D} Kohlrabi ^{A, D} Kartoffelpüree ^D Panna Cotta ^D	851 kcal 3560,8 kJ	Eieromelette mit^{L, D} Rahmchampignons ^D Kartoffeln Panna Cotta ^D	632,5 kcal 2649,5 kJ	Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse^{A, D} Panna Cotta ^D	689,7 kcal 2892,5 kJ
Mittwoch	Weißer Bohnensuppe^C mit Bockwurst ^{3, 4, C, M} Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	672,5 kcal 2815,7 kJ	Geflügelfrikadelle^{A, L} Geflügelsoße ^{A, D} Wurzelgemüse ^C Kartoffeln Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	571,6 kcal 2388,6 kJ	Veg. Frühlingsrolle^{5, A, L, C} Chinagemüse ^{A, H} Basmati-Reis Waldmeistergelee mit Vanillesoße ^D	726,6 kcal 3042,2 kJ
Donnerstag	Rinderbraten Soße ^{A, D} Blumenkohl Kartoffeln Fruchtquark ^D	600,4 kcal 2515,1 kJ	Fischspieß^K Zitronensoße ^{A, D} Gemüseris Fruchtquark ^D	568,4 kcal 2384,5 kJ	Sojabratwurst^{A, L, H, M} Soße ^D Prinzeßbohnen Kartoffelpüree ^D Fruchtquark ^D	680,9 kcal 2852,3 kJ
Freitag	Spaghetti Bolognese^{A, C} geriebener Käse ^D Salat frisches Obst	754,5 kcal 3155,8 kJ	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung^{A, L, D} Vanillesoße ^D frisches Obst	615,1 kcal 2574,2 kJ	veg. Tortelloni mit^{A, L, D} Käsesauce ^{A, D} Salat frisches Obst	834,3 kcal 3493,7 kJ
Samstag	Zwiebelsteak^{A, D} Rahmsoße ^D Rösti ^{L, D} Salat Mandelcreme ^D	974 kcal 4076,6 kJ			Kräuterrührei^{L, D} Rahmporree ^{A, D} Kartoffeln Mandelcreme ^D	625,4 kcal 2615,6 kJ
Sonntag	Rinderroulade^{2, 3, M} Soße ^{A, D} Rosenkohl mit Bröseln ^{A, L} Kartoffelgratin ^D Donauwelle ^{A, L, D}	609,3 kcal 2554,6 kJ			Fetakäseschnitzel^{A, D} Ratatouille Reis Donauwelle ^{A, L, D}	862,2 kcal 3616,1 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Süßungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

.....
Arzt

.....
Küchenausschuss

.....
Küchenleitung

Speisekarte

Vom: 29.01.2018

Bis: 04.02.2018

	(V) Vollkost		(V) Leichte Kost		(V) Vegetarisch	
Montag	Kohlroulade ^{A, L} Zwiebel-Specksoße ^{2, 3} Kartoffeln frisches Obst	740,8 kcal 3092,9 kJ	Tagessuppe ^D Pizza mit Schinken und Champignons ^{2, 3, 4, A, L, D} frisches Obst	699,2 kcal 2923,5 kJ	Bunter Gemüse-Nudeltopf ^{A, C} Chillisalsa frisches Obst	430,6 kcal 1801,6 kJ
Dienstag	Bratheringilet ^{2, 8, A, K} Kräuter-Remoulade ^{L, D} Röstkartoffeln Salat vom Buffet Karamellpudding ^D	846,2 kcal 3537,6 kJ	Putenrollbraten KerbelsöÙe ^{A, D} Mischgemüse Spätzle ^{A, L} Karamellpudding ^D	795,2 kcal 3327,3 kJ	Linsencurry "Oriental" mit Kürbis ^{C, M} Vollkornreis Salat vom Buffet Karamellpudding ^D	671 kcal 2811,2 kJ
Mittwoch	Gulaschsuppe vom Rind ^D Baguette ^{A, L, D} Gelbe Grütze ^D	499,2 kcal 2087,3 kJ	Senfkrustenbraten ^M SoÙe ^{A, D} Kaisergemüse Kartoffeln Gelbe Grütze ^D	641,3 kcal 2682,2 kJ	Panierter Sellerietaler ^{A, L, D, C} KräutersoÙe ^{A, D} Balkangemüse Kartoffelpüree ^D Gelbe Grütze ^D	689 kcal 2881,8 kJ
Donnerstag	Grünkohl mit ^{A, M} Kohlwurst ⁵ Salzkartoffeln Eisdessert ^{A, D, H}	816,6 kcal 3419,8 kJ	Fischfilet mit Kräuterkruste ^{A, L, D, K} ZitronensoÙe ^{A, D} Wildreis Eisdessert ^{A, D, H}	726 kcal 3042,8 kJ	Semmelknödel mit ^{A, L} Pilzragout ^D Salat vom Buffet Eisdessert ^{A, D, H}	547 kcal 2291,9 kJ
Freitag	Mediterrane Hackfleischschnitte ^{A, L, D} TomatensoÙe ^A Nudeln ^A Salat vom Buffet frisches Obst	868,4 kcal 3636,1 kJ			Wokgemüse mit Tofu ^{A, H} Basmati-Reis frisches Obst	500,4 kcal 2093 kJ
Samstag	Tortelini-Auflauf ^{A, L, D} KäsesoÙe ^{A, D} Salatbeilage Kaffeecreme ^D	791,3 kcal 3317,3 kJ			Backkartoffeln Kräuterdipp ^D Salatbeilage Kaffeecreme ^D	420,1 kcal 1760,8 kJ
Sonntag	grat. Steak mit Champignons ^{A, L, D} SoÙe ^{A, D} Mandelbroccoli ^J Kroketten Mandarinen-Schmandkuchen ^{A, L, D}	951,3 kcal 3983 kJ			Winterliches Gemüsegulasch ^D Kroketten Mandarinen-Schmandkuchen ^{A, L, D}	611 kcal 2557 kJ

Änderung vorbehalten!

Legende der Zusatzstoffe und Allergen-Gruppen
Legende der Inhaltsstoffe

1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Phosphat, 5 - Geschmacksverstärker, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit SüÙungsmittel, 9 - chininhaltig, 10 - coffeinhaltig
A - Glutenhaltiges Getreide, L - Eier/-erzeugnisse, D - enth.Milch einschließlich Laktose, H - Soja/-erzeugnisse, J - Schalenfrüchte (Nüsse), I - Sesam/-erzeugnisse, K - Fisch/-erzeugnisse, C - Sellerie/-erzeugnisse, G - Lupinen/-erzeugnisse, M - Senf/-erzeugnisse, N - Weichtiere, B - Erdnüsse/-erzeugnisse, F - Schwefeldioxid/sulfite, E - Krebstiere/-erzeugnisse
Energie (kcal) kcal
Energie (kJ) kJ

.....
Arzt

.....
Küchenausschuss

.....
Küchenleitung