






KW 3	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 709 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} <hr/> pro Portion: 998 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Karotten- Blumenkohlauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Käsesoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 614 kcal
Dienstag	Spargelsuppe kl. Geschnetzeltes (Huhn) Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 674 kcal	Spargelsuppe kl. Kartoffeleintopf ^I Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 601 kcal	Spargelsuppe kl. Passierter Gemüseintopf ^I Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 289 kcal
Mittwoch	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Schweinegulasch  Prinzessbohnen Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 602 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Kichererbsenbällchen ^{A, A1} Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Weizenbeilage ^{A, A1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 809 kcal	Rinderkraftbrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 525 kcal
Donnerstag	Brokkolisuppe kl. Rinderlasagne ^{A, A1, A5, G, I} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 528 kcal	Brokkolisuppe kl. Kaiserschmarrn ^{A1, C, G} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 867 kcal	Brokkolisuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 534 kcal
Freitag	Hühnerbrühe m. Reis ^I Hähnchenbrust Bratensoße Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Reis Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 649 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Kartoffelklößchen ^A Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 698 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ^I Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7}  Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 731 kcal
Samstag	Karottensuppe kl.  Königsberger Klopse (Schwein) ^C Kapernsoße ^{G, G1} Rote Beete Salat ^{4b} Reis Schokoladenpudding ^{G, G1} <hr/> pro Portion: 677 kcal	Karottensuppe kl. Bunter Gemüseintopf ^I Roggenbrot ^{A, A2} Schokoladenpudding ^{G, G1} <hr/> pro Portion: 328 kcal	Karottensuppe kl. Rinderbolognese ^I Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenpudding ^{G, G1} <hr/> pro Portion: 535 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Lammrollbraten Rosmarinsoße Tomaten-Bohngemüse Spätzle ^{A, A1, C} Marmorkuchen ^{A, A1, C} <hr/> pro Portion: 734 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Sojageschnetzeltes ^{F, G, G1} Nudeln ^A kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Marmorkuchen ^{A, A1, C} <hr/> pro Portion: 288 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Gedünsteter Schellfisch ^D Dillsoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Marmorkuchen ^{A, A1, C} <hr/> pro Portion: 538 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (8) geschwefelt



KW 4	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Schweinefrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 618 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Ketchup ^{6b} Karotten pro Portion: 692 kcal	Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 491 kcal
Dienstag	Kartoffelsuppe kl. Fischfilet "Bordelaise" ^{A, A1, D} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 618 kcal	Kartoffelsuppe kl. Chili sin carne ^F Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt pro Portion: 530 kcal	Kartoffelsuppe kl. Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 443 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Putengeschnetzeltes Karotten Salat ^{C, G, G1} Spätzle ^{A, A1, C} Obst der Saison pro Portion: 463 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Pfannekuchen ^{A, A1, C, G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 756 kcal	Hühnerbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Rahmsoße ^{G, G1} Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} pro Portion: 672 kcal
Donnerstag	Geflügelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Nudeln ^A Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 399 kcal	Geflügelsuppe kl. Kichererbsencurry Salat ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages pro Portion: 589 kcal	Geflügelsuppe kl. Gemüsebolognese ¹ Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 383 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Hähnchen Süß-Sauer ^{A, A1, F, L, 1} Salat ^{C, G, G1} Basmatireis Gemischtes Dessert pro Portion: 742 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 624 kcal	Gemüsebrühe m. Reis ¹ Brokkoli- Blumenkohlaufauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 618 kcal
Samstag	Pilzcremesuppe kl. Kartoffeleintopf m. Rind ¹ Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 558 kcal	Pilzcremesuppe kl. Vegetarisches Schnitzel ^{A, A1, A4, C, G, G1, 3} Schnittlauchsoße ^{G, G1} Karotten Kartoffeln Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 530 kcal	Pilzcremesuppe kl. Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Vanillepudding ^{G, G1, 3} pro Portion: 284 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Geschnetzeltes (Schwein) ¹ Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Kräuterreis Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 425 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 581 kcal	Rinderkraftbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Magdalenenkuchen ^{A, A1, C, F, G, G1} pro Portion: 581 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat



KW 5	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Rinderragout ¹ Kohlrabi Salat ^{C, G, G1} Reis Dessert des Tages pro Portion: 508 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Gebackene Ofenkartoffel Kräuterquark ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages pro Portion: 562 kcal	Hühnerbrühe m. Reis ¹ Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages pro Portion: 714 kcal
Dienstag	Blumenkohlsuppe kl. Hot Dog (Geflügel) ^{A, A1, J, 1, 2, 4b, 6b, 7} Ketchup ^{6b} Krautsalat "Mayo" ^{C, F, J, 2, 7c} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 851 kcal	Blumenkohlsuppe kl. Erbsensuppe ¹ Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Obst der Saison pro Portion: 519 kcal	Blumenkohlsuppe kl. Passierter Gemüseintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Obst der Saison pro Portion: 223 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, 1} Schweineschnitzel ^{A, A1} Bratensoße Zucchini Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln pro Portion: 721 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, 1} Schupfnudeln ^{A, A1, C} Gemüsesoße ^{G, G1, 1} Salat ^{C, G, G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 817 kcal	Gemüsebrühe m. Backerbsen ^{A, A1, C, 1} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Kräutersoße ^{G, G1} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Fruchtjoghurt pro Portion: 601 kcal
Donnerstag	Tomatensuppe kl. Hühnerfrikassee ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison pro Portion: 607 kcal	Tomatensuppe kl. Germknödel ^{A, A1, C, G, G1} Vanillesoße ^{G, G1} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison pro Portion: 648 kcal	Tomatensuppe kl. Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Bratensoße Passierter Blumenkohl Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison pro Portion: 594 kcal
Freitag	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Fischstäbchen ^{A, C, D, J} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 792 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Überbackene Maultaschen ^{A, A1, C, G, G1} Tomatensoße mit Käse überbacken ^G Salat ^{C, G, G1} pro Portion: 858 kcal	Rinderkraftbrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, 1} Rührei ^{C, G, G1, 1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert pro Portion: 727 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderbolognese ¹ Gabelspaghetti ^{A, A1} kl. Salat (Kräuterdr.) ^{L, 1, 3, 8} Karamellpudding ^{G, G1} Hartkäse ^{C, G, G1, 2} pro Portion: 666 kcal	Kartoffelsuppe kl. Romanesco und buntes Karottengemüse Käsesoße ^{G, G1} Kartoffeln Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 385 kcal	Kartoffelsuppe kl. Passierte Möhren Kartoffelpüree ^{G1} Karamellpudding ^{G, G1} pro Portion: 339 kcal
Sonntag	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Rinderbraten Bratensoße Zucchini Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 368 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Kartoffeln Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 601 kcal	Gemüsebrühe m. Grieß ^{A, A1, 1} Eieromelette ^{C, G, G1} Bechamelsoße ^{G, G1} Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Zitronenkuchen ^{A, A1, C} pro Portion: 538 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel, (6b) mit Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7c) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (8) geschwefelt



KW 6	Menü 1	Menü 2	Passierte Kost
Montag	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Hähnchenbrust Ketchup ^{6b} Mais Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison <hr/> pro Portion: 622 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Käsespätzle ^{A, A1, C, G, G1} Salat ^{C, G, G1} Obst der Saison Röstzwiebeln ^{A, A1} <hr/> pro Portion: 928 kcal	Rinderkraftbrühe m. Reis ¹ Passiertes Schwein ^C Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 502 kcal
Dienstag	Pilzcremesuppe kl. Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch ^G Salat ^{C, G, G1} Brötchen ^{A, A1, A2, A3, 1, 3} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 603 kcal	Pilzcremesuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 567 kcal	Pilzcremesuppe kl. Passierter Gemüseeintopf ¹ Weißbrot o. Rinde ^{A, A1, 1} Fruchtjoghurt <hr/> pro Portion: 233 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Schweinegulasch ¹ "Szegeiner" Salat ^{C, G, G1} Kartoffeln Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 565 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüselasagne ^{A, A1, G, G1, I} Salat ^{C, G, G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 579 kcal	Hühnerbrühe mit Gemüse und Muschelnudeln ^{A, A1, C, I} Gemüsebolognese ¹ Passierter Brokkoli Kartoffelpüree ^{G1} Dessert des Tages <hr/> pro Portion: 393 kcal
Donnerstag	Spargelsuppe kl. Rinderfrikadelle ^{A, A1, C} Blumenkohl "a la creme" ^{G, G1} Salat ^{C, G, G1} Kartoffelspalten ^{A, A1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 718 kcal	Spargelsuppe kl. Blumenkohl-Käsemedaillon ^{A, A1, G, G1} Tomatensoße Salat ^{C, G, G1} Reis Obst der Saison <hr/> pro Portion: 638 kcal	Spargelsuppe kl. Gemüseauflauf ^{A, A1, C, G, G1, L, 1} Bechamelsoße ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Obst der Saison <hr/> pro Portion: 421 kcal
Freitag	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Backfisch ^{A, A1, D} Dillsoße ^{G, G1} Erbsen Salat ^{C, G, G1} Reis <hr/> pro Portion: 932 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Kartoffelpuffer ^{A, A1, C} Apfelmus ¹ Salat ^{C, G, G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 719 kcal	Gemüsebrühe m. Sternchennudeln ^{A, A1, C, I} Gedünstetes Seelachsfilet ^D Bechamelsoße ^{G, G1} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Gemischtes Dessert <hr/> pro Portion: 672 kcal
Samstag	Kartoffelsuppe kl. Rinderroulade (Rind/Schwein) ^{G, G1, J, 1, 2} Bratensoße Rotkraut ^{6b} Kartoffeln Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} <hr/> pro Portion: 540 kcal	Kartoffelsuppe kl. Mediterraner Gemüseeintopf Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} Roggenbrötchen ^{A, A1, A2, A3, 1} <hr/> pro Portion: 499 kcal	Kartoffelsuppe kl. Rührei ^{C, G, G1, I} Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} Cappuccinopudding ^{G, G1, 5, 7d} <hr/> pro Portion: 499 kcal
Sonntag	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Schweinebraten ¹ Thymiansoße Kaisergemüse Nudeln ^{A, A1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} <hr/> pro Portion: 650 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Rührei ^{C, G, G1, I} Rahmspinat ^{G, G1} Kartoffelpüree ^{G1} Schokoladenkuchen ^{A, A1, C, G, G1} <hr/> pro Portion: 647 kcal	Hühnerbrühe m. Grieß ^{A, A1, I} Fleischkäse vom Schwein ^{1, 2, 7} Bratensoße Passiertes Mischgemüse Kartoffelpüree ^{G1} <hr/> pro Portion: 720 kcal

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Phosphat, (7d) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln