

Speiseplan

Woche 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Rostbratwurst Thüringer Art ^{G, 43} Bratenjus ⁴³ Romanobohnen ^{J, 43} Kartoffelstampf ^{B, H, 43}	Bunte Reispfanne mit Hähnchenbrust ^{J, K} Geflügelsauce ^J	Gabelspaghetti ^{A, Ab, 43} Bolognesesauce ^{A, Au, H, J, 12}	Hähnchenkeule ^{A, Ab, 12} Geflügelsauce ^J Kaisergemüse ^{B, H, J, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Seehechtfilet in Backteig ^{A, Ab, E, 43} Kräuterquark ^{B, H, 43} Kartoffelsalat Essig & Öl ^{K, 1}	Serbischer Bohneneintopf mit Wiener Würstchen	Rinderschmorbraten ³ Bratenjus ⁴³ Leipziger Allerlei ^{A, Ab, B, H, J, 43} Salzkartoffeln ⁴³
	pro Portion: 318 kcal, 22 g Eiweiß, 12 g Fett; 28 g KH	pro Portion: 372 kcal, 26 g Eiweiß, 11 g Fett; 48 g KH	pro Portion: 494 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett; 77 g KH	pro Portion: 258 kcal, 22 g Eiweiß, 3 g Fett; 34 g KH	pro Portion: 467 kcal, 24 g Eiweiß, 25 g Fett; 36 g KH	pro Portion: 328 kcal, 17 g Eiweiß, 13 g Fett; 30 g KH	pro Portion: 307 kcal, 20 g Eiweiß, 9 g Fett; 35 g KH
Menü 2	Penne Rigate ^{A, Ab, D} Käse-Basilikum-Sauce ^{A, Ab, B, G, H} Romanasalat ⁴³ Balsamico Dressing ⁴³	Pellkartoffelwürfel ⁴³ Kräuterquark ^{B, H, 43} Salat-Mix mit Gerste ^{A, Ab, J, 43}	Maultaschen mit Spinatfüllung ^{A, Ab, B, D, H, 43} Braune Zwiebelsauce ⁴³ Erbsen extra fein ^{J, 43}	Gabelspaghetti ^{A, Ab} Ratatouille ⁴³ Gurkensalat ^{1, 2}	2 hartgekochte Eier ^{D, 43} Senf-Rahm-Sauce ^{A, Ab, B, G, H, J, K, 43} Blattspinat in Rahm ^{A, Ab, B, H, J, 43} Kartoffelstampf ^{B, H, 43}	Klarer veget. Graupeneintopf ^{A, Ab, B, H, J, 43}	Kartoffelklöße ^{A, Ab, Ac, M, 1, 2} Champignonrahmsauce ^{A, Ab, B, G, H, J, K} Erbsen-Möhrengemüse ^{J, 43} Langkornreis ⁴³
	pro Portion: 431 kcal, 16 g Eiweiß, 17 g Fett; 52 g KH	pro Portion: 314 kcal, 10 g Eiweiß, 10 g Fett; 44 g KH	pro Portion: 377 kcal, 23 g Eiweiß, 6 g Fett; 57 g KH	pro Portion: 354 kcal, 10 g Eiweiß, 4 g Fett; 66 g KH	pro Portion: 357 kcal, 19 g Eiweiß, 18 g Fett; 26 g KH	pro Portion: 260 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett; 37 g KH	pro Portion: 404 kcal, 9 g Eiweiß, 5 g Fett; 80 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (Ac) Roggen und Roggenerzeugnisse, (Ab) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Speiseplan

Woche 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Gebackener Leberkäse ^{K, 1, 2, 10} Rahmsauce ^{B, H, 43} Blumenkohl-Röschen ^{J, 43} Kartoffelstampf ^{B, H, 43}	Königsberger Klopse ^{A, Aa, 10, 43} Kapernsauce ^{A, Aa, B, G, H, J, 43} Rote Bete ⁶ Langkornreis ⁴³	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce ^{B, H, J, 43} Kohlrabigemüse ^{J, 43} Spätzle ^{A, Aa, D, 43}	Geflügelbratwurst ^{A, Aa, Ac, D, G, J, 43} Rahmsauce ^{B, H, 43} Kohlrabigemüse ^{J, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Gebackenes Pangasiusfilet ^{A, Aa, E, 43} 5-Kräuter-Rahm-Sauce ^{A, Aa, B, G, H, J, 43} Brokkoli-Röschen ^{J, 43} Gemüsereis ^{A, Aa, B, H, J, K}	Hühnersuppentopf mit Nudeln ^{A, Aa, J, 43}	Schweinenackensteak ^{A, Aa, G, J, K, 12} Bayrische Bratensauce ^{A, Aa} glacierter Schmorkohl Semmelknödel ^{A, Aa, D, 43}
	pro Portion: 385 kcal; 21 g Eiweiß; 20 g Fett; 28 g KH	pro Portion: 433 kcal; 23 g Eiweiß; 14 g Fett; 55 g KH	pro Portion: 381 kcal; 28 g Eiweiß; 8 g Fett; 49 g KH	pro Portion: 286 kcal; 19 g Eiweiß; 7 g Fett; 33 g KH	pro Portion: 330 kcal; 22 g Eiweiß; 5 g Fett; 47 g KH	pro Portion: 300 kcal; 18 g Eiweiß; 15 g Fett; 22 g KH	pro Portion: 404 kcal; 28 g Eiweiß; 14 g Fett; 39 g KH
Menü 2	Veget. Currygericht m. Gemüse & Quorn ^J Kartoffelstampf ^{B, H} Salat-Mix mit Perle Couscous ^{A, Aa, 15}	Gemüseeeintopf mit Pasta ^{A, Aa, J}	Quarkkälchen ^{A, Aa, B, D, H, 43} warmes Apfelkompott ^{B, H, 43}	Gemüse-Nuggets ^{A, Aa, J, K, 12} Lauchgemüse in Rahm ^{B, H, J, 43} Gebackene Kartoffelcken Kräuterquark ^{B, H, 43}	Chili sin Carne Langkornreis	Süßer Grießbrei mit Vanille ^{A, Aa, B, H, 12} Kirsch Grütze ⁴³	Gnocchi ^{A, Aa, 12} Tomatensauce ^{J, 43} Brokkoli-Röschen ^J
	pro Portion: 347 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 48 g KH	pro Portion: 184 kcal; 4 g Eiweiß; 8 g Fett; 20 g KH	pro Portion: 480 kcal; 11 g Eiweiß; 9 g Fett; 88 g KH	pro Portion: 519 kcal; 16 g Eiweiß; 26 g Fett; 51 g KH	pro Portion: 408 kcal; 16 g Eiweiß; 8 g Fett; 85 g KH	pro Portion: 379 kcal; 10 g Eiweiß; 9 g Fett; 62 g KH	pro Portion: 426 kcal; 12 g Eiweiß; 10 g Fett; 66 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (Ac) Roggen und Roggenerzeugnisse, (Ab) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerte und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse

Speiseplan

Woche 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Frikadelle ohne Zwiebeln ^{A, Aa, K, 43} Bratenjus ⁴³ Extra feine Erbsen ^{J, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Rostbratwurst Thüringer Art ^{G, 43} Zwiebelsauce ⁴³ glacierter Schmorkohl Kartoffelstampf ^{B, H, 43}	Fusilli ^{A, Aa, D, 43} Traditionelles Wurstgulasch ^{A, Aa, J, K, 1, 2, 12, 16}	Hähnchenschnitzel Geflügelsauce ^J Kaisergemüse ^{B, H, J, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Rotbarschfilet in Backteig ^{A, Aa, E, 43} Kräuterremoulade ^{D, K, 43} Kartoffelsalat ^{A, Aa, D, K, 43}	Erbseneintopf mit Rauchwurst ^J	Schweinerückenbraten ^{J, 3} Thymiansauce ⁴³ Apfelrotkohl ⁴³ Salzkartoffeln ⁴³
	pro Portion: 376 kcal, 24 g Eiweiß, 14 g Fett; 38 g KH	pro Portion: 344 kcal, 23 g Eiweiß, 13 g Fett; 31 g KH	pro Portion: 577 kcal, 19 g Eiweiß, 29 g Fett; 58 g KH	pro Portion: 307 kcal, 27 g Eiweiß, 5 g Fett; 39 g KH	pro Portion: 874 kcal, 19 g Eiweiß, 72 g Fett; 38 g KH	pro Portion: 280 kcal, 13 g Eiweiß, 7 g Fett; 30 g KH	pro Portion: 269 kcal, 24 g Eiweiß, 5 g Fett; 35 g KH
Menü 2	Veget. Grünes Curry ^{A, Aa, B, D, G, H, J} Basmatireis	Klarer veget. Graupeneintopf ^{A, Aa, B, H, J, 43}	Kichererbsengericht ^{G, 2} Salzkartoffeln ⁴³ Salat-Mix mit Perlcouscous ^{A, Aa, 15}	Penne Rigate Käsesauce ^{B, H, J, 43}	Veget. Gemüsegulasch mit Quorn ^{A, Aa, B, D, H, J, 12} Kartoffelstampf ^{B, H, 43} Karottensalat ^{1, 2, 6}	Vegetarischer Kartoffeleintopf ^{A, Aa, B, G, H, J, 12}	Veganes Pilzulasch ^{A, Aa, J, 43} Salzkartoffeln ⁴³ Gurkensalat ^{1, 2}
	pro Portion: 375 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett; 50 g KH	pro Portion: 260 kcal, 7 g Eiweiß, 8 g Fett; 37 g KH	pro Portion: 443 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett; 64 g KH	pro Portion: 383 kcal, 12 g Eiweiß, 10 g Fett; 60 g KH	pro Portion: 250 kcal, 12 g Eiweiß, 5 g Fett; 36 g KH	pro Portion: 340 kcal, 4 g Eiweiß, 20 g Fett; 34 g KH	pro Portion: 221 kcal, 6 g Eiweiß, 2 g Fett; 42 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (15) geschwärzt, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse

Speiseplan

Woche 4

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Hühnerfrikassee m. Erb- sen, Möhren & Spargel ^{A, Aa, B, G, H, J} Langkornreis	Hähnchen Gyros m. Zwiebeln & Paprika ^{J, K, 12} Kräuterquark ^{B, H, 43} Weißkrautsalat ² Gebackene Kartoffelwür- fel	Hähnchenbrustfilet ^{A, Aa, 12} Zitronen-Butter-Sauce ^{A, Aa, B, H, 12} Blumenkohl-Röschen ^J Gebackene Kartoffele- cken	Geflügel-Hackröllchen im Speckmantel ^{A, Aa, Ac, D, G, J, K, 43} Rosmarin-Braten-Sauce ^{B, H, K} Kaisergemüse ^{B, H, J, 43} Salzkartoffeln ⁴³	Heringssupp mit Äpfeln, Zwiebeln & Gurken ^{2, 9, 10} Grüne Brehbohnen ^{J, 43} Pellkartoffelwürfel ⁴³	Klarer Linseneintopf m. Würstchenscheiben ^{A, Aa, J, 43}	Hähnchenrollbraten mit Senf & Kümmel ^{G, K, 43} Geflügelsauce ^J Rosenkohl ^{J, 43} Béchamelkartoffeln ^{A, Aa, B, H, J}
	pro Portion: 410 kcal; 19 g Eiweiß; 8 g Fett; 65 g KH	pro Portion: 459 kcal; 30 g Eiweiß; 19 g Fett; 39 g KH	pro Portion: 324 kcal; 22 g Eiweiß; 11 g Fett; 31 g KH	pro Portion: 321 kcal; 20 g Eiweiß; 10 g Fett; 37 g KH	pro Portion: 459 kcal; 17 g Eiweiß; 34 g Fett; 21 g KH	pro Portion: 376 kcal; 12 g Eiweiß; 24 g Fett; 23 g KH	pro Portion: 303 kcal; 23 g Eiweiß; 9 g Fett; 28 g KH
Menü 2	Tagliatelle ^{A, Aa, D} Brokkoli-Röschen ^{J, 43} Zitronen-Butter-Sauce ^{A, Aa, B, G, H, J, 12}	Omelette mit Garten- kräutern ^{D, 43} Petersilien-Rahmsauce ^{A, Aa, B, G, H, J, 43} Kartoffelstampf ^{B, H, 43} Rote Bete in Streifen ⁴	Klarer veget. Gemüse- eintopf ^{J, 43}	Veget. Brokkoli-Pesto- Pfanne mit Sojastücken ^{A, Aa, B, D, G, H, I, K, J, 43} Fusilli ^{A, Aa, D, 43} Bunter Rohkostsalat mit Weißkraut und roter und grüner Paprika ²	Fenchelrisotto ^{B, H, J, 43} Tomatensauce ^{J, 43} Rosmarin-Focaccia ^{A, Aa, 43}	Süßer Milchreis ^{B, H, 43} heiße Kirschsauce ⁴³	Penne Rigate ^{A, Aa, D} Veget. Hackpfanne m. Käse, Gemüse & Reis ^{A, Aa, Ab, B, D, H, J, K, 43} Blattsalat-Mix ⁴³ Joghurt Kräuter Dres- sing ^{B, D, H}
	pro Portion: 344 kcal; 13 g Eiweiß; 6 g Fett; 57 g KH	pro Portion: 328 kcal; 14 g Eiweiß; 17 g Fett; 28 g KH	pro Portion: 160 kcal; 2 g Eiweiß; 10 g Fett; 13 g KH	pro Portion: 446 kcal; 16 g Eiweiß; 17 g Fett; 54 g KH	pro Portion: 387 kcal; 9 g Eiweiß; 13 g Fett; 56 g KH	pro Portion: 392 kcal; 12 g Eiweiß; 10 g Fett; 64 g KH	pro Portion: 392 kcal; 20 g Eiweiß; 8 g Fett; 58 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (Ac) Roggen und Roggenerzeugnisse, (Ab) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (I) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (Ik) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse

Speiseplan

Woche 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Spaghetti ^{A, Aa} Carbonarasauc ^{A, Aa, B, G, H, 43}	Putenragout mit Champignons ^{A, Aa, B, G, H, J} Grüne Brehchbohnen ^{J, 43} Gemüserreis ^{A, Aa, B, H, J, K}	Paniertes Schweine-schnitzel ^{A, Aa, D, 43} Rahmsauce ^{B, H, 43} Blumenkohl-Röschen ^{J, 43} Schupfnudeln ^{A, Aa, D}	Pochiertes Rindfleisch ³ Weiße Meerrettich-Sauce ^{A, Aa, B, G, H, J} Salzkartoffeln ⁴³ Rote Bete in Streifen ⁴	Panierter Backfisch ^{A, Aa, E, 43} Kräuterremoulade ^{D, K, 43} Kartoffelsalat Essig & Öl ^{K, 1}	Schnippelbohneintopf mit Rindfleisch & Kartoffeln ^{J, 43}	Rindergulasch ^{A, Aa, 12} Apfelrotkohl ⁴³ Kartoffelklöße ⁴³
	pro Portion: 455 kcal; 16 g Eiweiß; 15 g Fett; 63 g KH	pro Portion: 360 kcal; 25 g Eiweiß; 9 g Fett; 43 g KH	pro Portion: 547 kcal; 27 g Eiweiß; 22 g Fett; 58 g KH	pro Portion: 305 kcal; 21 g Eiweiß; 10 g Fett; 31 g KH	pro Portion: 450 kcal; 3 g Eiweiß; 36 g Fett; 28 g KH	pro Portion: 164 kcal; 14 g Eiweiß; 3 g Fett; 17 g KH	pro Portion: 286 kcal; 22 g Eiweiß; 6 g Fett; 37 g KH
Menü 2	Orientalisches Gemüsebällchen ^{A, Aa, B, G, H, J} Curry-Rahm-Sauce ^{A, Aa, B, G, H, J, 43} Bulgur mit Gartenkräutern ^{A, Aa, J}	Vegetarische Bami-Nudeln mit Kräutern und Gewürzen ^{A, Aa, D, G, J, K, 43} Veget. Chop Suey m. Quom & asiatischem Gemüse ^{A, Aa, B, D, H, J} Gurkensalat ^{1, 2}	Veget. Erbseneintopf ^{J, 43}	Käseomelette ^{A, Aa, 43} Basilikum-Rahmsauce ^{Aa, B, G, H, J} Pariser Möhren ^{B, H, J} Salzkartoffeln ⁴³	Gabelspaghetti ^{A, Aa, 43} Vegane Bolognesauce ^{A, Aa, Ab, G, J, 12}	Klarer veget. Graupeneintopf ^{A, Aa, B, H, J, 43}	Vegane Bällchen in Tomaten-Salsa ^{A, Aa, J, 43} Brokkoli-Röschen ^{J, 43} Kartoffelstampf ^{B, H, 43}
	pro Portion: 357 kcal; 12 g Eiweiß; 6 g Fett; 58 g KH	pro Portion: 289 kcal; 12 g Eiweiß; 3 g Fett; 52 g KH	pro Portion: 368 kcal; 11 g Eiweiß; 1 g Fett; 34 g KH	pro Portion: 361 kcal; 15 g Eiweiß; 19 g Fett; 33 g KH	pro Portion: 486 kcal; 20 g Eiweiß; 10 g Fett; 75 g KH	pro Portion: 260 kcal; 7 g Eiweiß; 8 g Fett; 37 g KH	pro Portion: 285 kcal; 11 g Eiweiß; 5 g Fett; 42 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (Ab) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse