

Mittagsspeiseplan vom 03.03.2025 - 09.03.2025

LEBENSQUALITÄT
UND EIGENSTÄNDIGKEIT



Mittagessen							
Kategorie	Mo., 03.03.2025	Di., 04.03.2025	Mi., 05.03.2025	Do., 06.03.2025	Fr., 07.03.2025	Sa., 08.03.2025	So., 09.03.2025
Menü 1 CC	Bouillon mit Einlage A,A11,D Grüne Spätzle mit Sauerrahm und Bergkäse A,A11,B,D,H Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Berliner A,A11,B,D,H	Gemüsecremesuppe 1,13,B,H,N Hähnchen- Pfannengyros Kartoffeln aus dem Ofen 13 grüne Bohnen B,H Gurken- Joghurt dip 13,B,H Apfel 14	Grünkernsuppe A,A12,B,H,K Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B,H Rahmlauch A,A11,B,H Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Müslijoghurt A,A11,A15,A16,B,H,J,J92	Zwiebelsuppe 13,B,H,N Rindergulasch 13 Hörnchennudeln A,A11,B,D,H grüner Salat mit Cremedressing 1,2,7,13,B,H,L,N Banane	Tomatencremesuppe B,H Kap- Seehechtfilet B,E,H Gartenkräutersoße 13,B,E,H,N Butterkartoffeln B,H Blattsalatsmischung mit Dressing Essig Öl 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Joghurt natur B,H	Kartoffeleintopf 1,2,3,13,16,K Dessertkuchen A,A11,B,D,H	Sternlesuppe A,A11,D Kalbsrahmragout A,A11,A15,B,H gedrehte Bandnudeln A,A11,B,D,H Rosenkohl B,H Schokopudding mit Sahne B,H
Menü 2 CC	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N Kartoffelpuffer 1,13,A,A11,D,N Apfelmus 2 Berliner A,A11,B,D,H	Gemüsecremesuppe 1,13,B,H,N Hirse- Karottenbratling 2,14,A,A11,A15,D,G gebratene Zucchini mit Knoblauch und Dörrtomaten 2,13,N Feldsalat mit Kartoffeldressing 1,2,13,B,H,L,N Apfel 14	Grünkernsuppe A,A12,B,H,K Weißkraut von der Malaberküste F Basmatireis B,H Raita- indischer Gemüsejoghurt 1,3,13,B,H Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Müslijoghurt A,A11,A15,A16,B,H,J,J92	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N Kartoffelklöße 1,2,13,N Preiselbeersoße A,A11,A15,B,H Rotkohl 2,B,H grüner Salat mit Cremedressing 1,2,7,13,B,H,L,N Banane	Tomatencremesuppe B,H Dinkelpfannkuchen A,A12,B,D,H Rahmpilze 13,B,H,N Blattsalatsmischung mit Dressing Essig Öl 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Joghurt natur B,H	Spinatknödel A,A11,B,D,H Brokkoli- Käsesoße A,A11,B,H grüner Salat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Dessertkuchen A,A11,B,D,H	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N Gemüsemaultaschen mit Ei gebraten A,A11,B,D,H,K Rahmgemüse A,A11,B,H Blattsalat Joghurtdressing 1,2,7,13,B,H,L,N Schokopudding mit Sahne B,H

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A11) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A12) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A15) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A16) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (F) Erdnüsse und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (J92) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Mittagsspeiseplan vom 03.03.2025 - 09.03.2025

Mittagessen							
Kategorie	Mo., 03.03.2025	Di., 04.03.2025	Mi., 05.03.2025	Do., 06.03.2025	Fr., 07.03.2025	Sa., 08.03.2025	So., 09.03.2025
passierte Kost CC	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N passiertes Schweinefleisch 13,B,H,L Bratensoße A,A11,A15 Kartoffelpüree passiert B,H passiertes Gemüse B,H Berliner A,A11,B,D,H	Gemüsecremesuppe 1,13,B,H,N Geflügelfleisch passiert B,H Bratensoße A,A11,A15 Kartoffelpüree passiert B,H passiertes Gemüse B,H Apfel 14	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N passierter Nudelauflauf A,A11,D,K helle Soße B,H passiertes Gemüse B,H Fruchtojoghurt 2,B,H	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N passiertes Rindergulasch B,H Bratensoße A,A11,A15 passierte Nudeln A,A11,B,D,H passiertes Gemüse B,H Banane	Tomatencremesuppe B,H passierter Seelachs B,E,H Gartenkräutersoße 13,B,E,H,N passierte Nudeln A,A11,B,D,H passiertes Gemüse B,H Joghurt natur B,H	Pürierter Kartoffeleintopf 1,2,3,13,16,K Bisquitroulade A,A11,B,D,G,H	Cremesuppe 1,13,B,H,K,N passiertes Rindfleisch B,H Rahmsoße passiert A,A11,A15,B,H Spätzle passiert A,A11,B,D,H passiertes Gemüse B,H Schokopudding mit Sahne B,H
Kcal. red. Kost CC	D Grüne Spätzle mit Sauerrahm und Bergkäse A,A11,B,D,H D Tomaten- Mischgemüse K Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Berliner A,A11,B,D,H	Hähnchen- Pfannengyros D Kartoffeln aus dem Ofen 13 grüne Bohnen B,H Gurken- Joghurdip 13,B,H Apfel 14	Weißkraut von der Malaberküste F D Basmatireis B,H D buntes Möhengemüse Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Müslijoghurt A,A11,A15,A16,B,H,J,J92	Rindergulasch 13 D Hörnchennudeln A,A11,D D Rotkohl 2,B,H grüner Salat mit Cremedressing 1,2,7,13,B,H,L,N D Obst 14	Kap- Seehechtfilet B,E,H D Fischsoße mit Gartenkräutern 1,7,13,A,A11,E,H,N D Dampfkartoffel D Schwarzwurzelgemüse Blattsalatmischung mit Dressing Essig Öl 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Joghurt natur B,H	Kartoffeleintopf 1,2,3,13,16,K Dessertkuchen A,A11,B,D,H	D Kalbsrahmragout A,A11,A15,H D gedrehte Bandnudeln A,A11,D D Rosenkohl B,H Schokopudding mit Sahne B,H

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A11) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A12) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A15) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A16) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (F) Erdnüsse und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (J92) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Mittagsspeiseplan vom 03.03.2025 - 09.03.2025

Mittagessen

Kategorie	Mo., 03.03.2025	Di., 04.03.2025	Mi., 05.03.2025	Do., 06.03.2025	Fr., 07.03.2025	Sa., 08.03.2025	So., 09.03.2025
Fingerfood CC	FF Nürnberger Bratwürstchen ² FF grüne Spätzle A,A11,B,D,H FF Blumenkohl Berliner A,A11,B,D,H	Hähnchen- Pfannengyros Kartoffeln aus dem Ofen ¹³ grüne Bohnen ^{B,H} Apfel ¹⁴	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,H} FF Karottengemüse ^{B,H} FF Brokkoligemüse ^{B,H} Müslijoghurt A,A11,A15,A16,B,H,J,J92	FF Bratwurst ^{1,2,L} FF Nudeln A,A11,B,D,H FF Kohlrabi ^{B,H} Banane	FF Fischnuggets A,A11,E,L Butterkartoffeln ^{B,H} FF Schwarzwurzelgemüse ^{B,H} Joghurt natur ^{B,H}	FF Hackbällchen A,A16,D Spinatknödel A,A11,B,D,H FF Mischgemüse ^{B,H} Dessertkuchen A,A11,B,D,H	FF Chickennuggets ^{16,A,A11} FF Nudeln A,A11,B,D,H Rosenkohl ^{B,H} Schokopudding mit Sahne ^{B,H}
Angepasste Vollkost CC	AVK Grüne Spätzle mit Sauerrahm und Bergkäse A,A11,B,D,H AVK Tomaten-Mischgemüse ^K Blattsalat mit klarem Dressing ^{1,2,3,7,13,A,A11,L,N} Berliner A,A11,B,D,H	Hähnchen- Pfannengyros Bratensoße A,A11,A15 AVK Kartoffeln aus dem Ofen ¹³ AVK Mischgemüse ^K Apfel ¹⁴	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{B,H} Käse- Gemüsesoße ^{H,K} AVK Brokkoligemüse ^{B,H} Blattsalat mit klarem Dressing ^{1,2,3,7,13,A,A11,L,N} Müslijoghurt A,A11,A15,A16,B,H,J,J92	AVK Rindergulasch ¹³ Hörnchennudeln A,A11,B,D,H AVK Kohlrabi ^{B,H} grüner Salat mit Cremedressing ^{1,2,7,13,B,H,L,N} Banane	Kap- Seehechtfilet ^{B,E,H} Gartenkräutersoße ^{13,B,E,H,N} Butterkartoffeln ^{B,H} AVK Schwarzwurzelgemüse ^{B,H} Blattsalatsmischung mit Dressing Essig Öl ^{1,2,3,7,13,A,A11,L,N} Joghurt natur ^{B,H}	AVK Kartoffeleintopf ^{1,2,13,K} Dessertkuchen A,A11,B,D,H	Kalbsrahmragout A,A11,A15,B,H gedrehte Bandnudeln A,A11,B,D,H AVK Mischgemüse ^K Schokopudding mit Sahne ^{B,H}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A11) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A12) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A15) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A16) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (F) Erdnüsse und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (J92) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben



Mittagsspeiseplan vom 03.03.2025 - 09.03.2025



Mittagessen							
Kategorie	Mo., 03.03.2025	Di., 04.03.2025	Mi., 05.03.2025	Do., 06.03.2025	Fr., 07.03.2025	Sa., 08.03.2025	So., 09.03.2025
Lactosearme Kost CC	Lact. Grüne Spätzle mit Sahne und Bergkäse A,A11,D,H Lact. Tomaten-Mischgemüse K Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Lact. Kuchen 2,A,A11,D,H	Hähnchen- Pfannengyros Bratensoße A,A11,A15 Kartoffeln aus dem Ofen 13 grüne Bohnen B,H Apfel 14	Weißkraut von der Malaberküste F Lact. Gurken-Minzsoße 1,3,13,H Basmatireis B,H Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Lact. Müslijoghurt A,A11,A15,A16,H,J,J92	Rindergulasch 13 Hörnchennudeln A,A11,B,D,H Rotkohl 2,B,H Banane	Kap- Seehechtfilet B,E,H Lact. Fischsoße mit Gartenkräuter D 1,7,13,A,A11,E,H,N Lact. Dampfkartoffeln Lact. Schwarzwurzelgemüse B,H Blattsalatsmischung mit Dressing Essig Öl 1,2,3,7,13,A,A11,L,N Lact. Joghurt natur H	Kartoffeleintopf 1,2,3,13,16,K Lact. Kuchen 2,A,A11,D,H	Lact. Kalbsrahmgulasch A,A11,A15,H gedrehte Bandnudeln A,A11,B,D,H Rosenkohl B,H Lact. Fruchtjoghurt H
täglich wählbar CC	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H Tomaten- Mischgemüse K Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N H.kcal Dessert B,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H Mischgemüse K H.kcal Kuchen 12,A,A11,B,D,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H Brokkoligemüse B,H H.kcal Kuchen 12,A,A11,B,D,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H Kohlrabi B,H H.kcal Kuchen 12,A,A11,B,D,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H passiertes Schweinefleisch 13,B,H,L Bratensoße A,A11,A15 Schwarzwurzelgemüse B,H H.kcal Kuchen 12,A,A11,B,D,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 passiertes Schweinefleisch 13,B,H,L Bratensoße A,A11,A15 passiertes Gemüse B,H Mischgemüse K H.kcal Dessert B,H	Lact. AVK Suppe passiert 13,B,H,K Schleimsuppe A,A16 D Fleisch/Fisch passiert B,H Mischgemüse K Mischgemüse K bunter Blattsalat mit klarem Dressing 1,2,3,7,13,A,A11,L,N H.kcal Kuchen 12,A,A11,B,D,H

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A11) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A12) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A15) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A16) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (F) Erdnüsse und -erzeugnisse; (G) Soja und -erzeugnisse; (H) Milch und -erzeugnisse; (J) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (J92) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben