





































## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 1: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menü I Vollkost</b>	Frikadelle vom Schwein dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree   a1, a, c, g, j	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat   a1, a, c, g	Mettenden auf Blattspinat und Salzkartoffeln   Z, 5, j, Z, 1, Z, 4, Z, 3	Spaghetti mit Rinderbolognese dazu geriebenen Parmigiano Reggiano und Gurkensalat   a1, a, g, i, j	Paniertes See- lachsfilet mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln und Remouladensauce   a, d, g, j, Z, 4	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Brötchen   a1, a, i	herzhaftes Kalbsgulasch mit Kaisergemüse und Spätzle   a1, a, c, g
<b>Menü II angepasste Vollkost</b>	Hühnerfrikassee mit Brokkoli und Reis   g	Hähnchenbrust an Geflügelsauce dazu Zucchini- gemüse und Kartoffeln   c, g, i	Eierragout mit Gemüse dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln   c, g, i	Gulasch vom Schwein mit Karottengemüse und Spätzle   a1, a, c, f, i	gedünstetes Seehechtfilet an Dillsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln   d, g, i	Kartoffelsuppe mit Frankfurter Wurst und Brötchen   a1, a, Z, 5, i, Z, 1, Z, 3	Schweinebraten an Bratensauce mit Blumenkohl und Kartoffeln   a1, a, c, g, i
<b>Menü III vegetarisch</b>	vegetarische gefüllte Paprika- schote an Tomatensauce mit Reis   a1, a, c, i	Grünkern-Käse- Medaillon an Kräutersauce mit Erbsen und Kartoffelpüree   a1, a, c, f, g, i, k, l	Italienische Gemüsepfanne mit Bio Kartoffeln   a1, a, a3, f, i, l, Z, 1, Z, 3	vegane Gemüse- bolognese mit Spirelli und Gurkensalat   a1, a, c, g, i, l	Spätzle-Gemüse- Pfanne mit Kräutersauce und Krautsalat   a1, a, c, i	vegetarischer Gemüseintopf mit vegetarischen Wiener Würstchen und Brötchen   a1, a, c, i	vegetarisches Waldpilzragout mit Scheiben vom Semmelkloß dazu süd- deutscher Rohkostsalat   a1, a, c, g, i
<b>Dessert</b>	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert

























## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 2: MITTAGESSEN



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menü I Vollkost</b>	Currywurst mit Wedges und Vitalsalat   g, i, j	Geflügelklößchen in Pfefferrahmsauce mit Erbsen und Wildreis   a1, a, g, i	Kohlroulade vom Schwein mit Bratensauce und Parisien Kartoffeln   a1, a, g	Rindergulasch mit Makkaroni dazu Tomatensalat in Balsamico Dressing   a1, a, f, i	Paella Pfanne mit Reis, Gemüse, Meeresfrüchte, Geflügel und Shrimps dazu bunter Salat    b, d, g, n, Z_4	Linseneintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen   a1, a, Z_5, i, Z_1, Z_3	Rinderbraten in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln   a1, a, f, i, l
<b>Menü II angepasste Vollkost</b>	Hackbraten vom Rind an Bratensauce dazu Möhrchen und Kartoffeln   a1, a, c, g	Fleischkühle vom Rind mit Rahmspinat dazu Kartoffeln   a1, a, c, g, Z_3	Putencurry mit Reis dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing   a1, a, c, f, g, j	Bratwurst-Schnecke auf Kohlrabigemüse dazu Kartoffelpüree   g, Z_3	gedünstetes Schlangwelsfilet an Tomatensauce mit Zucchini und Tagliatelle   a1, a, d	Graupeneintopf mit Rindfleisch und Brötchen   a1, a, a3, f, g, i	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kaisergemüse und Kartoffelklößen   a1, a, g, i, l, Z_1, Z_4, Z_3
<b>Menü III vegetarisch</b>	Kartoffelreibe-kuchen mit Apfelmus   a1, a, c, a4	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung an Sauce Florentine dazu Romana Salat   a1, a, c, g, j	Paprika-Auberginengemüse auf Langkornreis   g	Gemüsefrikadelle an Kräutersauce mit Rosenkohl dazu Kartoffelpüree   a1, a, g, i, l	luftiges Eieromelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln   c, g	veganer Weißkohleintopf mit Veggy Bockwurst und Brötchen   a1, a, i	Sojageschnetzeltes mit Basmatireis dazu Karottensalat mit Apfel   Z_1, Z_3
<b>Dessert</b>	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert

























## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 3: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menü I Vollkost	Fleischkäse an Zwiebelsauce mit Karotten und Salzkartoffeln   a1, a, f, i, l, Z_1, Z_4, Z_3	Hähnchenkeule an Geflügelsauce mit Prinzess- bohnen und Butterkartoffeln   f, i	Schweinebraten mit Bayrischkraut auf Kartoffelpüree  a1, a, f, g, i, l	Rindergeschnet- zeltes Shanghai mit Möhrchen und Basmatireis  a1, a, d, f, i	Paniertes See- lachsfilet mit Remoulade dazu Kaisergemüse und Kartoffelsalat   a, c, d, g, j, Z_1, Z_4	Bohneneintopf mit Rindfleisch und Brötchen  a1, a, i	Lachswürfel in Safransauce mit Karotten und Kartoffeln  d, g, i, l
Menü II angepasste Vollkost	Bolognese vom Rind mit Spirelli und Blattsalat  a1, a, c, g, i	fruchtiges Puten-Kokos- Curry mit Kartoffeln  	Fleischkäse mit Blumenkohl in heller Sauce dazu Kartoffeln  g, Z_1, Z_3	Putengeschnet- zeltes mit Karotten dazu Kartoffeln und Selleriesalat  Z_6, g, i	Fischragout mit buntem Gemüse und Tomatenreis  b, d, g, i, n	Möhreintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen  a1, a, Z_5, Z_1, Z_3	Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsauce und Kartoffeln  a1, a, Z_5, g, Z_1, Z_4, Z_3
Menü III vegetarisch	Milchreis mit Kirschen und Zimtucker  g	Falafelbällchen in würzig scharfer Currysauce mit Langkornreis  a1, a, i	vegane Gemüse- bolognese mit Penne und Rosenkohl  a1, a, a3, f, i, l	Buchweizentaler mit Bohnenrgaout  c, f, g, i, l, Z_1	Eier in Dillsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln  c, g, i	veganer Kartoffel- eintopf mit vegetarischen Wiener Würstchen und Brötchen  a1, a, c, i, Z_4	Bulgur Bratling mit Sour Cream dazu Kürbis- gemüse und Rosmarin-Wedges  a1, a, c, g, i, j, l
Dessert	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert


























## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 4: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menü I Vollkost</b>	Quarkkeulchen mit Vanillesauce und Aprikosenkompott   a1, a, g, Z_4, Z_3	Champignon-Rahm Schnitzel mit Wedges   a1, a, c, g	Farfalle an Carbonarasauce dazu Romanosalat an American Dressing   a1, a, Z_5, c, g, i, j, Z_1, Z_3	gefüllte Paprikaschote mit Bio Tomatensauce und Reis   a1, a, c, i	Fischfrikadelle mit Lauchgemüse und Kartoffeln   a1, a, c, d, g, i, j, l	Erbseintopf mit Frankfurter Würstchen und Brötchen   a1, a, Z_5, i, Z_1, Z_3	Hähnchenbrust mit Paprikasauce dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln   a1, a, a3
<b>Menü II angepasste Vollkost</b>	Königsberger Klopse in Kapernsauce auf Reis dazu Rote Beete   a1, Z_6, a, g	Grießbrei mit Zwetschgenröster   a1, a, g	Hähnchen-Reis-Pfanne mit Geflügelsauce und Möhrchen   g, i	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und buntem Salat mit Joghurt Dressing    Z_5, c, g, j, Z_1, Z_4, Z_3	gedünstetes Seelachsfilet an Zirtonensauce mit Salzkartoffeln   d, g, i, Z_3	Gemüseintopf mit Kartoffeln dazu Frankfurter Würstchen und Brötchen   a1, a, i	Gulasch vom Schwein mit Kaisergemüse und Hörnchennudeln   a1, a, f, i
<b>Menü III vegetarisch</b>	veganes Süßkartoffelragout mit Bratkartoffeln   e	vegetarische Maultasche mit vegetarischer dunkler Sauce dazu Salzkartoffeln und Mischsalat   a1, a, c, g, i	Mediterraner Polentataler mit Kräuterquark und Bohnen   a1, a, c, g, i, Z_1	Spaghetti mit veganer Beluga-Linsen Bolognese und Erbsen   a1, a, i	vegane Bockwurst mit Kartoffelsalat „Bayrischer Art“ und Rote Bete   a1, a, Z_1, Z_4	Möhreneintopf mit Kartoffeln dazu vegetarische Wiener Würstchen und Brötchen   a1, a, c, i	veganes Perlgraupenrisotto und Lauchgemüse   a, a3, g, i, l
<b>Dessert</b>	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert
























## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 5: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menü I Vollkost</b>	Schaschlikpfanne mit Bratkartoffeln dazu Krautsalat   Z_3	Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsauce und Karottensalat   a1, a, c, f, i, l, Z_1, Z_4, Z_3	Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen und Selleriesalat  Z_6, Z_5, i, Z_1, Z_3	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln  a1, a, i	gedünstetes Schlankwelsfilet an Zitronensauce mit Erbsen und Möhrchen dazu Kartoffeln  d, g, i, Z_3	pikante Gulaschsuppe mit Brötchen  a1, a, f, i	Rindergeschnetzeltes Shanghai mit Basmatireis  a1, a, d, f, i
<b>Menü II angepasste Vollkost</b>	luftiges Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln   c, g	Milchreis mit Apfelmus  g	Rindfleisch in Bratensauce mit Salzkartoffeln und Rote Bete  Z_6	Rostbratwürstchen mit Möhregemüse und Bechameltkartoffeln  g, i, j	gedünstetes Seehechtfilet an heller Sauce mit Pariser Karotten und Reis  d, g, i	Kohlrabieintopf mit Wiener Würstchen und Brötchen   a1, a, g, i	Putengeschnetzeltes mit Karotten dazu Kartoffeln und Selleriesalat  Z_6, g, i
<b>Menü III vegetarisch</b>	Buchweizentaler mit Blumenkohl auf Rahm und Salzkartoffeln mit Chili-Cheese-Dip  c, g, i	vegetarisches Chili-sin-Carne mit Langkornreis  a, a3, a4, i	Gemüsepfanne mit Bio Kartoffeln  g, i, l	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Lauchgemüse  a1, a, g, i, Z_3	Sellerie-Schnitzel mit Bechameltkartoffeln und Karottensalat  a1, a, i	Linseneintopf mit Veggy Bockwurst und Brötchen  a1, a, i	Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree  g, i, j, l, Z_3
<b>Dessert</b>	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert





## 6-WOCHEN-WINTERSPEISEPLAN WOCHE 6: MITTAGESSEN

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vorspeise</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menü I Vollkost</b>	Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  <small>g, i, j, Z_3</small>	Eierpfannkuchen mit Rosinen an Vanillesauce und Zwetschgenröster  <small>a1, a, c, g, Z_4</small>	Bifteki vom Rind mit Tomatenreis und Tzatziki  <small>c, g, i, Z_1</small>	Wurstgulasch mit Spirelli und Gurkensalat  <small>a1, a, Z_5, g, j, Z_1, Z_3</small>	Fischragout mit Gemüse dazu Butterkartoffeln und Blattsalat  <small>b, c, d, g, i, n</small>	Chili con Carne mit Brötchen  <small>a1, a, i</small>	Süßkartoffelragout mit Bohnen und Kartoffeln  <small>a1, a, e, i</small>
<b>Menü II angepasste Vollkost</b>	Geflügelklößchen in Tomatensauce mit Penne und Romana Salat in American Dressing  <small>a1, a, c, j</small>	Hähnchenbrust an Geflügelsauce mit Kaisergemüse und Kartoffeln 	Fleischkäse mit Blumenkohl in heller Sauce dazu Kartoffeln  <small>g, Z_1, Z_3</small>	Rinderhacksteak mit Blumenkohl in Rahmsauce auf Kartoffelpüree  <small>a1, a, g, j</small>	Fischragout mit buntem Gemüse und Tomatenreis  <small>b, d, g, i, n</small>	Bunter Rindfleisch-Gemüse-Eintopf mit Brötchen  <small>a1, a</small>	Kesselgulasch mit Brokkoli und kleinen Kartoffelchen  <small>g</small>
<b>Menü III vegetarisch</b>	Grießbrei mit Aprikosenkompott  <small>a1, a, g, Z_3</small>	Gemüestäbchen an heller Sauce mit Rosenkohl und Kartoffeln  <small>a1, a, c, g</small>	veganes Kokos-Currygemüse mit Reis  <small>e</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krautsalat  <small>a1, a, c, g, Z_3</small>	Veggiepfanne mit Käsesauce und Tomatenreis  <small>a1, a, g, i</small>	veganer Erbseneintopf mit vegetarischem Würstchen und Brötchen  <small>a1, a, c, i, Z_4</small>	Rotes Thai Curry Gemüse mit Bio Kartoffeln 
<b>Dessert</b>	pudding	Fruchtjoghurt	Obst der Saison	Quarkdessert	Götterspeise	Fruchtjoghurt (Becher)	Eisdessert



## ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

### Enthält folgende Zusatzstoffe

<b>Z_1</b>	mit Konservierungsstoff
<b>Z_2</b>	mit Geschmacksverstärker
<b>Z_3</b>	mit Antioxidationsmittel
<b>Z_4</b>	mit Farbstoff
<b>Z_5</b>	mit Phosphat
<b>Z_6</b>	mit Süßungsmittel
<b>Z_7</b>	koffeinhaltig
<b>Z_8</b>	chininhaltig
<b>Z_9</b>	geschwärzt
<b>Z_10</b>	enthält Phenylalaninquelle

### Enthält folgende Allergene

<b>a</b>	glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>h2</b>	Haselnüsse
<b>a1</b>	Weizen	<b>h3</b>	Walnüsse
<b>a2</b>	Roggen	<b>h4</b>	Kaschunüsse
<b>a3</b>	Gerste	<b>h5</b>	Pecannüsse
<b>a4</b>	Hafer	<b>h6</b>	Paranüsse
<b>b</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>h7</b>	Pistazien
<b>c</b>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>h8</b>	Macadamianüsse
<b>d</b>	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>i</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>e</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>j</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>f</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>k</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>g</b>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>l</b>	Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
<b>h</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>m</b>	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>h1</b>	Mandeln	<b>n</b>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse