



	Montag 02.03.2020	Dienstag 03.03.2020	Mittwoch 04.03.2020	Donnerstag 05.03.2020	Freitag 06.03.2020	Samstag 07.03.2020	Sonntag 08.03.2020
Vollkost	vegetarische Frikadelle ^{acfm} Tomatensoße Gemüsestreifen ^{gi} Reis Birnenkompott	hausmacher Sülze ^{aj2} Remoulade ^{acgij2} Gurkenhappen ⁹ Bratkartoffeln ^{2 11} SCHOKO-PUDDING	Wirsing Eintopf ⁱ mit Fleisch ²⁴ - und Kartoffeleinlage Brot HIMBEER-PUDDING ¹	Puten- geschnetzeltes nach Giros Art Salatbeilage Nudeln ^{ac} Götterspeise ¹	Fischfilet ^{ac} an Broccoli ^h Currysoße Reis ORANGEN-CREME	Rosenkohl- Möhreneintopf mit Hackfleisch und Kartoffeleinlage Brot QUARKSPEISE	klare Brühe ^{ac} Kasslerbraten Soße Sauerkraut Kartoffeln MOUSSE AU CHOCOLATE
Nähr- werte	19,8g Eiweiß 22,8g Fett 80,1g Kohlenhydrate 606 kcal	22,1g Eiweiß 28,6g Fett 65,8 Kohlenhydrate 610 kcal	28,4g Eiweiß 25,1g Fett 64,3g Kohlenhydrate 597 kcal	27,5g Eiweiß 19,6g Fett 79,8 Kohlenhydrate 606 kcal	34,0g Eiweiß 23,1g Fett 55,1g Kohlenhydrate 604 kcal	27,4g Eiweiß 26,3g Fett 64,3g Kohlenhydrate 596 kcal	29,3g Eiweiß 29,7g Fett 61,6g Kohlenhydrate 623 kcal
Leichte Vollkost	vegetarische Frikadelle ^{acfm} Tomatensoße Gemüsestreifen ^{gi} Reis Birnenkompott	Geflügelsülze ^{aj2} Kräuterquark ⁹ Gurkenhappen ⁹ Kartoffeln SCHOKO-PUDDING	Maultasch- eintopf ⁱ Fleisch ²⁴ - und Gemüseeinlage Brot HIMBEER-PUDDING ¹	Puten- geschnetzeltes mit Pilzen ² Salatbeilage Nudeln ^{ac} Götterspeise ¹	Fischfilet ^{ac} an Broccoli ^h Currysoße Reis ORANGEN-CREME	Holländischer Kohlrabeintopf ^{ig} mit Hackfleisch und Kartoffeleinlage Brot QUARKSPEISE	klare Brühe ^{ac} Schweinsbraten Soße Blumenkohl Kartoffeln MOUSSE AU CHOCOLATE
Nähr- werte	19,8g Eiweiß 22,8g Fett 80,1g Kohlenhydrate 606 kcal	34,2g Eiweiß 20,6g Fett 67,4 Kohlenhydrate 592 kcal	21,9g Eiweiß 19,8g Fett 75,0g Kohlenhydrate 581 kcal	27,5g Eiweiß 19,6g Fett 79,8 Kohlenhydrate 606 kcal	34,0g Eiweiß 23,1g Fett 55,1g Kohlenhydrate 604 kcal	28,4g Eiweiß 24,3g Fett 65,3g Kohlenhydrate 591 kcal	31,3g Eiweiß 25,6g Fett 64,3g Kohlenhydrate 614 kcal

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phosphat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 09.03.2020	Dienstag 10.03.2020	Mittwoch 11.03.2020	Donnerstag 12.03.2020	Freitag 13.03.2020	Samstag 14.03.2020	Sonntag 15.03.2020
Vollkost	Leberkäse ²⁴⁸ auf Bohnen Soße Püree ^{1ag} Apfelkompott	Nudeln ^{ac} „Bolognese“ Hackfleisch- soße Salatbeilage VANILLE- PUDDING	Erseneintopf ⁱ mit Kassler ²⁴⁻ und Kartoffeleinlage Brot Götterspeise ¹	Kürbiscreme ^{ag} MILCHREIS mit heißen Kirschen	Fischfilet „Finkenwerder“ Speck und Zwiebeln Gurkensalat Kartoffeln ZITRONEN- CREME	Hühner- suppentopf ⁱ mit Eierstich Fadennudeln ^{ac} Brot QUARKSPEISE	Tomatencreme ^{ag} gefüllter Braten Soße Pariser Möhren Kartoffeln Rhabarbergrütze
Nähr- werte	30,3g Eiweiß 25,9g Fett 66,7g Kohlenhydrate 621 kcal	22,6g Eiweiß 23,9g Fett 80,9 Kohlenhydrate 629 kcal	36,2g Eiweiß 24,0g Fett 56,3g Kohlenhydrate 586 kcal	13,5g Eiweiß 17,5g Fett 98,0g Kohlenhydrate 604 kcal	35,8g Eiweiß 23,0g Fett 65,0g Kohlenhydrate 610 kcal	35,7g Eiweiß 15,1g Fett 79,6g Kohlenhydrate 597 kcal	28,6g Eiweiß 26,7g Fett 63,7 Kohlenhydrate 611 kcal
Leichte Vollkost	Leberkäse ²⁴⁸ auf Bohnen Soße Püree ^{1ag} Apfelkompott	Nudeln ^{ac} „Carbonara“ Schinken-Käse- Soße ^{16al} Salatbeilage VANILLE- PUDDING	Chinakohleintopf ⁱ mit Kassler ²⁴⁻ und Kartoffeleinlage Brot Götterspeise ¹	Kürbiscreme ^{ag} MILCHREIS mit heißen Kirschen	Fischfilet in Dillsoße Gurkensalat Kartoffeln ZITRONEN- CREME	Hühner- suppentopf ⁱ mit Eierstich Fadennudeln ^{ac} Brot QUARKSPEISE	Tomatencreme ^{ag} gefüllter Braten Soße Pariser Möhren Kartoffeln Rhabarbergrütze
Nähr- werte	30,3g Eiweiß 25,9g Fett 66,7g Kohlenhydrate 621 kcal	25,3g Eiweiß 18,8g Fett 86,4 Kohlenhydrate 616 kcal	18,4g Eiweiß 22,0g Fett 77,3g Kohlenhydrate 580 kcal	13,5g Eiweiß 17,5g Fett 98,0g Kohlenhydrate 604 kcal	31,3g Eiweiß 21,7g Fett 68,9g Kohlenhydrate 611 kcal	35,7g Eiweiß 15,1g Fett 79,6g Kohlenhydrate 597 kcal	28,6g Eiweiß 26,7g Fett 63,7 Kohlenhydrate 611 kcal

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phosphat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 16.03.2020	Dienstag 17.03.2020	Mittwoch 18.03.2020	Donnerstag 19.03.2020	Freitag 20.03.2020	Samstag 21.03.2020	Sonntag 22.03.2020
Vollkost	Frikadelle ^{acj} Soße Blumenkohl Kartoffeln Fruchtcocktail	Eieromelette ^{fg} mit frischen Champignons in RAHM Grilltomate Reis SCHOKO- PUDDING	Kartoffeleintopf mit Fleisch- ^{cf} gij ⁴⁸ und Gemüseeinlage Brot JOGHURT- SPEISE	Leber- geschnetzeltes ^a mit Bohnensalat Nudeln ^{ac} Wackelpudding ¹	Fischfrikadelle an Senfsoße ^g Möhrengemüse Püree ^{g13} ORANGEN- PUDDING	Schnippelbohnen- eintopf mit Speck und Kartoffeleinlage Brot MANDEL- PUDDING ^h	klare Brühe ^{ic} Putenrollbraten Soße Kohlrabi Kartoffeln BAYRISCH CREME ¹²
Nähr- werte	29,2g Eiweiß 23,8g Fett 69,5g Kohlenhydrate 601 kcal	32,9g Eiweiß 25,6g Fett 65,4gKohlenhydrate 612 kcal	24,8g Eiweiß 12,7g Fett 93,7g Kohlenhydrate 591 kcal	36,7g Eiweiß 24,5g Fett 59,6 Kohlenhydrate 609 kcal	33,4g Eiweiß 26,7g Fett 73,9g Kohlenhydrate 622 kcal	24,4g Eiweiß 26,3g Fett 64,2g Kohlenhydrate 591 kcal	42,2g Eiweiß 26,8g Fett 60,5g Kohlenhydrate 642 kcal
Leichte Vollkost	Frikadelle ^{acj} Soße Blumenkohl Kartoffeln Fruchtcocktail	Eieromelette ^{fg} mit frischen Champignons in RAHM Grilltomate Reis SCHOKO- PUDDING	Kartoffeleintopf mit Fleisch- ^{cf} gij ⁴⁸ und Gemüseeinlage Brot JOGHURT- SPEISE	Wurstgulasch ^{cf} gij ⁴⁸ mit Bohnensalat Nudeln ^{ac} Wackelpudding ¹	Fischfilet an Senfsoße ^g Möhrengemüse Püree ^{g13} ORANGEN- PUDDING	Zucchiniintopf mit Hackfleisch und Kartoffeleinlage Brot MANDEL- PUDDING ^h	klare Brühe ^{ic} Putenrollbraten Soße Kohlrabi Kartoffeln BAYRISCH CREME ¹²
Nähr- werte	29,2g Eiweiß 23,8g Fett 69,5g Kohlenhydrate 601 kcal	32,9g Eiweiß 25,6g Fett 65,4gKohlenhydrate 612 kcal	24,8g Eiweiß 12,7g Fett 93,7g Kohlenhydrate 591 kcal	26,1g Eiweiß 27,5g Fett 70,6 Kohlenhydrate 607 kcal	35,4g Eiweiß 21,7g Fett 73,9g Kohlenhydrate 612 kcal	21,0g Eiweiß 22,6g Fett 75,0g Kohlenhydrate 582 kcal	42,2g Eiweiß 26,8g Fett 60,5g Kohlenhydrate 642 kcal

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 23.03.2020	Dienstag 24.03.2020	Mittwoch 25.03.2020	Donnerstag 26.03.2020	Freitag 27.03.2020	Samstag 28.03.2020	Sonntag 29.03.2020
Vollkost	Hackbällchen „schwedische Art“ Erbsen Kartoffelpüree ^{1ag} Apfelmus	dicke Rippe auf geschmorten Weißkohl Soße Kartoffeln QUARKSPEISE	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage ² Brot MOCCACREME	Maccaroni-Käse- Auflauf mit Tomaten Salatbeilage VANILLE- PUDDING	Fischfilet in Kräutersoße Bohngemüse Kartoffeln Götterspeise ¹	Möhreneintopf ⁱ mit Fleisch ²⁴⁻ und Kartoffeleinlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ac} Schwedenbraten mit Backpflaumen Rotkohl Kartoffeln AMARENACREME
Nähr- werte	32,2g Eiweiß 26,1g Fett 68,6 Kohlenhydrate 601 kcal	30,1g Eiweiß 26,1g Fett 69,6 Kohlenhydrate 610 kcal	20,2g Eiweiß 24,4g Fett 70,5g Kohlenhydrate 583 kcal	33,8g Eiweiß 21,1g Fett 69,6 Kohlenhydrate 603 kcal	24,0g Eiweiß 18,1g Fett 85,0 Kohlenhydrate 599 kcal	27,9g Eiweiß 23,1g Fett 64,6g Kohlenhydrate 590 kcal	41,8g Eiweiß 16,5g Fett 76,9g Kohlenhydrate 623 kcal
Leichte Vollkost	Hackbällchen „schwedische Art“ Fingermöhren Kartoffelpüree ^{1ag} Apfelmus	Hähnchen- brustfilet in Currysoße ⁹ Chinakohlsalat Reis QUARKSPEISE	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage ² Brot MOCCACREME	Maccaroni-Käse- Auflauf mit Tomaten Salatbeilage VANILLE- PUDDING	Fischfilet in Kräutersoße Bohngemüse Kartoffeln Götterspeise ¹	Möhreneintopf ⁱ mit Fleisch ²⁴⁻ und Kartoffeleinlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ac} saftiger Braten mit Soße Blumenkohl Kartoffeln AMARENACREME
Nähr- werte	32,2g Eiweiß 26,1g Fett 68,6 Kohlenhydrate 601 kcal	33,8g Eiweiß 21,1g Fett 70,6 Kohlenhydrate 608 kcal	20,2g Eiweiß 24,4g Fett 70,5g Kohlenhydrate 583 kcal	33,8g Eiweiß 21,1g Fett 69,6 Kohlenhydrate 603 kcal	24,0g Eiweiß 18,1g Fett 85,0 Kohlenhydrate 599 kcal	27,9g Eiweiß 23,1g Fett 64,6g Kohlenhydrate 590 kcal	28,6g Eiweiß 25,7g Fett 60,6g Kohlenhydrate 628 kcal

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere