



	Montag 09.05.2022	Dienstag 10.05.2022	Mittwoch 11.05.2022	Donnerstag 12.05.2022	Freitag 13.05.2022	Samstag 14.05.2022	Sonntag 15.05.2022
<b>Vollkost</b>	Hackbällchen <b>in Jägersoße</b> Blumenkohl Püree <sup>g13</sup>  Fruchtcocktail	Broccolicreme <sup>agh</sup>  haus- gemachte Kartoffelpuffer  Apfelkompott	Kartoffeleintopf mit Kassler- <sup>24</sup> und Gemüse- einlage <b>Brot</b>  QUARK- SPEISE	Züricher <sup>ag</sup> Geschnetzeltes mit Zwiebeln Salatbeilage Nudeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Seelachsfilet auf Blattspinat <b>Estragonsoße</b> Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Linseneintopf <sup>i</sup>  mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  HIMBEER- PUDDING	Spargelcreme <sup>9</sup>  Spargel Eieromelette Hollandaise <sup>cg</sup> Kartoffeln  ORANGEN- CREME <sup>12</sup>
<b>Leichte Vollkost</b>	Hackbällchen <b>in Jägersoße</b> Blumenkohl Püree <sup>g13</sup>  Fruchtcocktail	Broccolicreme <sup>agh</sup>  Pfannkuchen mit Vanillesoße <sup>g</sup>  Apfelkompott	Kartoffeleintopf mit Kassler- <sup>24</sup> und Gemüse- einlage <b>Brot</b>  QUARK- SPEISE	Züricher <sup>ag</sup> Rahm- geschnetzeltes Salatbeilage Nudeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Seelachsfilet auf Blattspinat <b>Estragonsoße</b> Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	holländischer Gemüse- eintopf <sup>i</sup> mit Hackfleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  HIMBEER- PUDDING	Spargelcreme <sup>9</sup>  Spargel Eieromelette Hollandaise <sup>cg</sup> Kartoffeln  ORANGEN- CREME <sup>12</sup>

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 = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 16.05.2022	Dienstag 17.05.2022	Mittwoch 18.05.2022	Donnerstag 19.05.2022	Freitag 20.05.2022	Samstag 21.05.2022	Sonntag 22.05.2022
<b>Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Bohnen gebratene Zwiebeln Kartoffelpüree g <sup>13</sup>	Eieromelette <sup>fg</sup> mit frischen Champignons in Rahm Grilltomate Reis	Erbseintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	geschmorter Weißkohl Rippchen in dunkler <b>Soße</b> Kartoffeln	Fischfilet in <b>Dillsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln	Graupen- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Spargelcreme <sup>ag</sup> Hühnerfrikasse mit Spargel Erbsen Reis
	Pfirsich- kompott	SCHOKO- PUDDING	PISTAZEIN- PUDDING <sup>1</sup>	Götterspeise	ZITRONEN- CREME	QUARK- SPEISE	MOUSSE AU CHOCOLATE
<b>Leichte Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Bohnen <b>Soße</b> Kartoffelpüree g <sup>13</sup>	Eieromelette <sup>fg</sup> mit frischen Champignons in Rahm Grilltomate Reis	Kohlrabieintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Schweine- rücken-steak dunkle <b>Soße</b> Pfannen- gemüse Kartoffeln	Fischfilet in <b>Dillsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln	Graupen- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Spargelcreme <sup>ag</sup> Hühnerfrikasse mit Spargel Erbsen Reis
	Pfirsich- kompott	SCHOKO- PUDDING	PISTAZIEN- PUDDING <sup>1</sup>	Götterspeise	ZITRONEN- CREME	QUARK- SPEISE	MOUSSE AU CHOCOLATE

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 = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 23.05.2022	Dienstag 24.05.2022	Mittwoch 25.05.2022	Donnerstag 26.05.2022	Freitag 27.05.2022	Samstag 28.05.2022	Sonntag 29.05.2022
<b>Vollkost</b>	Spinat in <b>Rahm</b> Kräuterröhrei Kartoffeln  QUARK- SPEISE	Frikadelle <sup>acij2</sup> <b>Soße</b> Rotkohl <sup>2</sup> Püree <sup>g13</sup>  Birnenkompott	Westfälisches Blindhuhn mit Kassler <sup>24</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  VANILLE- PUDDING	klare Brühe <sup>ac</sup> Krustenbraten <b>Soße</b> Möhren Kartoffeln  ORANGEN- CREME	Fischfilet in <b>Senfsoße</b> Gurkensalat Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	holländischer Kohlrabieintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  KAISERREIS	Spargelcreme <sup>ag</sup> Hähnchen- schnittel <sup>ag</sup> Spargel mit Hollandaise <sup>cg</sup> Kartoffeln  SCHOKO- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Spinat in <b>Rahm</b> Kräuterröhrei Kartoffeln  QUARK- SPEISE	Frikadelle <sup>acij2</sup> <b>Soße</b> Blumenkohl Püree <sup>g13</sup>  Birnenkompott	Bohneneintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  VANILLE- PUDDING	klare Brühe <sup>ac</sup> Schulterbraten <b>Soße</b> Möhren Kartoffeln  ORANGEN- CREME	Fischfilet in <b>Senfsoße</b> Gurkensalat Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	holländischer Kohlrabieintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  KAISERREIS	Spargelcreme <sup>ag</sup> Hähnchen- schnittel <sup>ag</sup> Spargel mit Hollandaise <sup>cg</sup> Kartoffeln  SCHOKO- CREME

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 = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 30.05.2022	Dienstag 31.05.2022	Mittwoch 01.06.2022	Donnerstag 02.06.2022	Freitag 03.06.2022	Samstag 04.06.2022	Sonntag 05.06.2022
<b>Vollkost</b>	Geflügel- hacksteak <sup>ac</sup> mit Mozzarella <b>Soße</b> Erbsen Reis  Ananas- kompott <sup>3</sup>	Bratwurst <sup>acfgij24</sup> vom Grill eingelegte Gurken <sup>9</sup> Kartoffelsalat <sup>cj2</sup>  ERDBEER- PUDDING	Wirsing Eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  QUARK- SPEISE	Nudeln <sup>ac</sup> „Bolognese“ mit <b>Hackfleisch- soße</b> Salatbeilage  KARAMELL- PUDDING	Eier in <b>Senfsoße</b> <sup>9</sup> Möhren- gemüse Kartoffelpüree g <sup>13</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	Graupen- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  NOUGAT- CREME	klare Brühe <sup>ic</sup>  Spiessbraten <b>Soße</b> Broccoli <sup>h</sup> Kartoffeln  Rhabarber- grütze
<b>Leichte Vollkost</b>	Geflügel- hacksteak <sup>ac</sup> mit Mozzarella <b>Soße</b> Kohlrabi <sup>9</sup> Reis  Ananas- kompott <sup>3</sup>	Bratwurst <sup>acfgij24</sup> vom Grill eingelegte Gurken <sup>9</sup> Kartoffelsalat <sup>cj2</sup>  ERDBEER- PUDDING	Maultaschen- eintopf <sup>23aci</sup> mit bunten Gemüse <b>Brot</b>  QUARK- SPEISE	Nudeln <sup>ac</sup> „Carabonara“ mit <b>Käsesoße</b> <sup>126gj</sup> Salatbeilage  KARAMELL- PUDDING	Eier in <b>Senfsoße</b> <sup>9</sup> Möhren- gemüse Kartoffelpüree g <sup>13</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	Graupen- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  NOUGAT- CREME	klare Brühe <sup>ic</sup>  Schulterbraten <b>Soße</b> Broccoli <sup>h</sup> Kartoffeln  Rhabarber- grütze

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 = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere