



	Montag 20.12.2021	Dienstag 21.12.2021	Mittwoch 22.12.2021	Donnerstag 23.12.2021	Freitag 24.12.2021	Samstag 25.12.2021	Sonntag 26.12.2021
Vollkost	Hackbraten dunkle Soße Blumenkohl ^a Kartoffeln Apfelkompott ³	saftiges Gulasch mit Champignons Bohnensalat Kartoffeln Götterspeise ¹	Steckrüben- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage SCHOKO- PUDDING	Spinat in RAHM Kräuterröhrei Püree ^{g13} Pflaumen- kompott	Erseneintopf mit Kassler- ^{24ij} und Kartoffel- einlage Brot JOGHURT- SPEISE	Spargelsuppe ^a gebratene Ente Soße Rotkohl ²³ Kartoffeln ORANGEN- CREME ¹²	klare Brühe Hirschragout in Rotweinsoße Waldpilze Broccoli ^h Spätzle ZIMT- PUDDING
Leichte Vollkost	Hackbraten dunkle Soße Blumenkohl ^a Kartoffeln Apfelkompott ³	saftiges Gulasch mit Champignons Bohnensalat Kartoffeln Götterspeise ¹	Steckrüben- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage SCHOKO- PUDDING	Spinat in RAHM Kräuterröhrei Püree ^{g13} Pflaumen- kompott	Möhreneintopf mit Wurst- ^{cfij48} und Kartoffel- einlage Brot JOGHURT- SPEISE	Spargelsuppe ^a Hähnchenfilet Soße Chinakohlsalat ^g Kartoffeln ORANGEN- CREME ¹²	klare Brühe Hirschragout in Rotweinsoße Waldpilze Broccoli ^h Spätzle ZIMT- PUDDING

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/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 27.12.2021	Dienstag 28.12.2021	Mittwoch 29.12.2021	Donnerstag 30.12.2021	Freitag 31.12.2021	Samstag 01.01.2022	Sonntag 02.01.2022
Vollkost	Frikadelle ^{acij2} Soße Erbsen Püree ^{g13} Pfirsich- kompott ²	Kürbiscreme ⁹ haus-gemachte Kartoffelpuffer ^{ac} Apfelkompott ²	Graupen- eintopf ⁱ mit Fleisch- und Kartoffel- einlage ERDBEER- PUDDING	weiße Bohnen in Rahm ⁹ Mettendchen ^{lghja2} Kartoffeln JOGHURT- SPEISE	ungarische Gulasch- suppe mit Zwiebeln und Paprika Brot KARAMELL- PUDDING	Tomatencreme Fischfilet mit Speck ²³ und Zwiebeln Bohnen Kartoffeln ZITRONEN- PUDDING	klare Brühe ^{i c} Rollbraten Soße Pariser Möhren Kartoffeln SCHOKO- CREME
Leichte Vollkost	Frikadelle ^{acij2} Soße Zucchini Püree ^{g13} Pfirsich- kompott ²	Kürbiscreme ⁹ Pfannkuchen ^{ac} mit Vanillesoße ⁹ Apfelkompott ²	Graupen- eintopf ⁱ mit Fleisch- und Kartoffel- einlage ERDBEER- PUDDING	Leberkäse ²⁴⁸ Soße Bohnen Kartoffeln JOGHURT- SPEISE	Minestrone ⁱ mit Fleisch- und Nudeleinlage Brot KARAMELL- PUDDING	Tomatencreme Fischfilet mit Speck ²³ und Zwiebeln Bohnen Kartoffeln ZITRONEN- PUDDING	klare Brühe ^{i c} Rollbraten Soße Pariser Möhren 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 = Gluten(Weizen)	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 03.01.2022	Dienstag 04.01.2022	Mittwoch 05.01.2022	Donnerstag 06.01.2022	Freitag 07.01.2022	Samstag 08.01.2022	Sonntag 09.01.2022
Vollkost	Blumenkohl- bratling ^{iac} auf Gemüsebeet Käsesoße Püree ^{g13} Birnenkompott ⁹	Geschnet- zeltes „asiatisch“ mit Wokgemüse Salatbeilage Reis Götterspeise ¹	Grünkohl- eintopf mit Pinkelwurst ^{acgijfh} und Kartoffel- einlage Brot PISTAZIEN- PUDDING ^{1h}	Schweine- schnittel ^{acg} Tomatensalat Nudeln in Rahm QUARK- SPEISE mit Früchten	Fischfilet auf Wirsing- gemüse Püree ^{g13} ORANGEN- PUDDING	serbischer Bohneneintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage Brot NUSS- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Schweden- braten mit Back- pflaumen ²⁶⁸ Rosenkohl Kartoffeln PANNA COTTA ¹²
Schonkost	Blumenkohl- bratling ^{iac} auf Gemüsebeet Käsesoße Püree ^{g13} Birnenkompott ⁹	Geschnet- zeltes „Züricher Art“ mit Champignons Salatbeilage Reis Götterspeise ¹	bunter Sellerieeintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage Brot PISTAZIEN- PUDDING ^{1h}	Schweine- schnittel ^{acg} Tomatensalat Nudeln in Rahm QUARK- SPEISE mit Früchten	Fischfilet Petersilien- soße⁹ Pariser Möhren Püree ^{g13} ORANGEN- PUDDING	Kohlrabieintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage Brot NUSS- PUDDING	klare Brühe ^{ic} Sahnebraten Soße Broccoli Kartoffeln PANNA COTTA ¹²

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= Coffeinhalzig	11= chininhalzig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = Weizen (Gluten)	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 10.01.2022	Dienstag 11.01.2022	Mittwoch 12.01.2022	Donnerstag 13.01.2022	Freitag 14.01.2022	Samstag 15.01.2022	Sonntag 16.01.2022
Vollkost	Hähnchen- keule Soße Erbsen- gemüse Kartoffeln Apfelmus	Eieromelette ^g mit Champignons in Rahm Grilltomate ^{g18} Reis Götterspeise ¹	Erseneintopf mit Würstchen ^{cf, g, j, 48} und Kartoffel- einlage Brot MOCCA- PUDDING	Geflügel- hacksteak ^{ac} mit Mozzarella überbacken Broccoli Püree JOGHURT- SPEISE	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ ^{cgj23} Salatbeilage Bratlinge ² NEKTARINEN- PUDDING	Wirsingeintopf mit Kasslerfleisch- ²⁴ und Kartoffel- einlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ic} Rheinischer Sauerbraten Rosinensoße ^{a236} Rotkohl ⁹ Kartoffeln ORANGEN- CREME
Leichte Vollkost	Hähnchen- keule Soße Zucchini- gemüse Kartoffeln Apfelmus	Eieromelette ^g mit Champignons in Rahm Grilltomate ^{g18} Reis Götterspeise ¹	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{cf, g, j, 48} und Gemüse- einlage Brot MOCCA- PUDDING	Geflügel- hacksteak ^{ac} mit Mozzarella überbacken Fingermöhren Püree JOGHURT- SPEISE	Seelachsfilet in Dillsoße Salatbeilage Kartoffeln NEKTARINEN- PUDDING	Minestrone ⁱ mit Fleisch ²⁴⁻ und Nudeleinlage Brot ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe ^{ic} Rinderbraten Soße Blumenkohl Kartoffeln ORANGEN- 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 = Weizen (Gluten)	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