



	<b>Montag 07.01.2019</b>	<b>Dienstag 08.01.2019</b>	<b>Mittwoch 09.01.2019</b>	<b>Donnerstag 10.01.2019</b>	<b>Freitag 11.01.2019</b>	<b>Samstag 12.01.2019</b>	<b>Sonntag 13.01.2019</b>
<b>Vollkost</b>	gebratener Leberkäse <sup>248</sup> auf Sauerkraut <sup>3</sup> <b>Soße</b> Kartoffeln  Ananaskompott	Eieromelette <sup>9</sup> mit Champignons in <b>Rahm</b> Grilltomate <sup>918</sup> Reis  Götterspeise <sup>1</sup>	Erbseintopf mit Würstchen <sup>cf, gij48</sup> und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  MOCCA- PUDDING	Geflügel- hacksteak <sup>ac</sup> mit Mozzarella überbacken Broccoli Püree  JOGHURT- SPEISE	Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <sup>cgj23</sup>  Salatbeilage Bratlinge <sup>2</sup>  NEKTARINEN- PUDDING	Wirsingintopf mit Kasslerfleisch- <sup>24</sup> und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Rheinischer Sauerbraten Rosinensoße <sup>a236</sup> Rotkohl <sup>9</sup> Kartoffeln  ORANGEN- CREME
<b>Nähr- werte</b>	23,7g Eiweiß 31,0g Fett 60,7g Kohlenhydrate 616 kcal	38,5g Eiweiß 27,8g Fett 72,7 Kohlenhydrate 612 kcal	27,9g Eiweiß 25,1g Fett 64,6g Kohlenhydrate 596 kcal	23,9g Eiweiß 23,6g Fett 72,4g Kohlenhydrate 597 kcal	22,3g Eiweiß 25,5g Fett 67,3g Kohlenhydrate 588 kcal	24,0g Eiweiß 23,6g Fett 72,0g Kohlenhydrate 585 kcal	38,8g Eiweiß 21,0g Fett 68,2g Kohlenhydrate 617 kcal
<b>Leichte Vollkost</b>	gebratener Leberkäse <sup>248</sup> auf Bohnen <b>Soße</b> Kartoffeln  Ananaskompott	Eieromelette <sup>9</sup> mit Champignons in <b>Rahm</b> Grilltomate <sup>918</sup> Reis Götterspeise <sup>1</sup>	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstchen <sup>cf, gij48</sup> und Gemüseeinlage <b>Brot</b>  MOCCA- PUDDING	Geflügel- hacksteak <sup>ac</sup> mit Mozzarella überbacken Fingermöhren Püree JOGHURT- SPEISE	Seelachsfilet in <b>Dillsoße</b> Salatbeilage Kartoffeln  NEKTARINEN- PUDDING	Minestrone <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Nudeleinlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Rinderbraten <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  ORANGEN- CREME
<b>Nähr- werte</b>	24,9g Eiweiß 26,5g Fett 66,2g Kohlenhydrate 603 kcal	38,5g Eiweiß 27,8g Fett 72,7 Kohlenhydrate 612 kcal	27,0g Eiweiß 24,8g Fett 60,6g Kohlenhydrate 574 kcal	23,9g Eiweiß 23,6g Fett 72,4g Kohlenhydrate 597 kcal	23,6g Eiweiß 23,7g Fett 68,5g Kohlenhydrate 578 kcal	25,0g Eiweiß 22,8g Fett 73,0g Kohlenhydrate 580 kcal	40,4g Eiweiß 23,1g Fett 60,0g Kohlenhydrate 610 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 = <b>Glutenhaltig</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Schalenfrüchte	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	<b>Montag 14.01.2019</b>	<b>Dienstag 15.01.2019</b>	<b>Mittwoch 16.01.2019</b>	<b>Donnerstag 17.01.2019</b>	<b>Freitag 18.01.2019</b>	<b>Samstag 19.01.2019</b>	<b>Sonntag 20.01.2019</b>
<b>Vollkost</b>	Hähnchenragout in <b>Curry-Ingwer- Soße<sup>g</sup></b> Erbsen Reis  Pfirsichkompott	Broccolicreme- suppe <sup>a</sup>  MILCHREIS mit heißen Kirschen	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  QUARKSPEISE	Wurstgulasch <sup>aj8</sup> Champignons <sup>2</sup> Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	Fischfilet“Orly“ <b>Tomatensoße</b> Broccoli Reis  KARAMELL- PUDDING	Laucheintopf <sup>i</sup> mit Hackfleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  BANANEN- PUDDING	klare Brühe <sup>ic</sup>  Kasselerbraten <sup>fil2</sup> <b>Soße</b> Sauerkraut Kartoffelpüree <sup>g</sup>  Rhabarbergrütze
<b>Nähr- werte</b>	34,0g Eiweiß 23,0g Fett 66,6g Kohlenhydrate 610 kcal	29,9g Eiweiß 19,8g Fett 85,7g Kohlenhydrate 627 kcal	23,4g Eiweiß 27,6g Fett 61,5g Kohlenhydrate 588 kcal	33,9g Eiweiß 24,0g Fett 67,7g Kohlenhydrate 610 kcal	29,3g Eiweiß 17,7g Fett 81,9g Kohlenhydrate 599 kcal	27,0g Eiweiß 24,6g Fett 65,0g Kohlenhydrate 589 kcal	36,2g Eiweiß 19,7g Fett 74,6g Kohlenhydrate 621 kcal
<b>Leichte Vollkost</b>	Hähnchenragout in <b>Curry-Ingwer- Soße<sup>g</sup></b> Zucchini Reis  Pfirsichkompott	Broccolicreme- suppe <sup>a</sup>  MILCHREIS mit heißen Kirschen	Steckrübeneintopf mit Schweinefleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b> QUARKSPEISE	Wurstgulasch <sup>aj8</sup> Champignons <sup>2</sup> Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  Götterspeise <sup>1</sup>	mehlierter Fisch <b>Tomatensoße</b> Broccoli Reis  KARAMELL- PUDDING	bunte Käsesuppe <sup>i</sup> mit Hackfleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  BANANEN- PUDDING	klare Brühe <sup>ic</sup>  Kasselerbraten <sup>fil2</sup> <b>Soße</b> Bohnen Kartoffelpüree <sup>g</sup>  Rhabarbergrütze
<b>Nähr- werte</b>	33,4g Eiweiß 22,8g Fett 63,6g Kohlenhydrate 601 kcal	29,9g Eiweiß 19,8g Fett 85,7g Kohlenhydrate 627 kcal	23,4g Eiweiß 27,6g Fett 61,5g Kohlenhydrate 588 kcal	33,9g Eiweiß 24,0g Fett 67,7g Kohlenhydrate 610 kcal	29,3g Eiweiß 17,7g Fett 81,9g Kohlenhydrate 599 kcal	26,2g Eiweiß 27,0g Fett 60,9g Kohlenhydrate 591 kcal	36,2g Eiweiß 19,7g Fett 74,6g Kohlenhydrate 621 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 = <b>Glutenhaltig</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Schalenfrüchte	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	<b>Montag</b> <b>21.01.2019</b>	<b>Dienstag</b> <b>22.01.2019</b>	<b>Mittwoch</b> <b>23.01.2019</b>	<b>Donnerstag</b> <b>24.01.2019</b>	<b>Freitag</b> <b>25.01.2019</b>	<b>Samstag</b> <b>26.01.2019</b>	<b>Sonntag</b> <b>27.01.2019</b>
<b>Vollkost</b>	Schnippelbohnen mit Rauchenden <sup>fcgij48</sup>  Speck <sup>2</sup> Kartoffeln  Birnenkompott <sup>9</sup>	„Nasi Goreng“ gebratener Reis mit Fleisch und Gemüse Salat  Götterspeise	Grünkohleintopf mit Pinkelwurst und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  PISTAZIEN- PUDDING	Schweinerücken- steak in Eihülle Tomatensalat Nudeln in Rahm  QUARKSPEISE mit Früchten	Fischfilet auf Wirsinggemüse Püree <sup>g13</sup>  ORANGEN- PUDDING	Kohlrabieintopf mit Fleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  NUSSPUDDING	klare Brühe <sup>c</sup>  Schwedenbraten mit Back- pflaumen <sup>268</sup> Rosenkohl Kartoffeln  BAYRISCH CREME <sup>7</sup>
<b>Nähr- werte</b>	18,0g Eiweiß 27,6g Fett 74,5g Kohlenhydrate 618 kcal	29,9g Eiweiß 24,0g Fett 80,7g Kohlenhydrat 600 kcal	23,0 g Eiweiß 28,0 g Fett 69,7g Kohlenhydrate 623 kcal	38,2g Eiweiß 18,1g Fett 71,3g Kohlenhydrate 601 kcal	38,3g Eiweiß 17,8g Fett 80,1g Kohlenhydrate 601 kcal	27,0g Eiweiß 24,8g Fett 60,6g Kohlenhydrate 585 kcal	37,4g Eiweiß 26,9g Fett 72,9g Kohlenhydrate 631 kcal
<b>Schonkost</b>	feine Bratwurst <sup>aj8</sup> Schwarzwurzeln <sup>2</sup> in <b>Rahmsauce</b> Kartoffeln  Birnenkompott <sup>9</sup>	Hühnerfrikassee <sup>ag</sup> mit Spargel Salatbeilage Reis  Götterspeise	bunter <b>Sellerieeintopf</b> mit Fleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  PISTAZIEN- PUDDING	Schweinerücken- steak in Eihülle Tomatensalat Nudeln in Rahm  QUARKSPEISE mit Früchten	Fischfilet <b>Petersilien- soße<sup>9</sup></b> Pariser Möhren Püree <sup>g13</sup>  ORANGEN- PUDDING	Kohlrabieintopf mit Fleisch- und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  NUSSPUDDING	klare Brühe <sup>c</sup>  Sahnebraten <b>Soße</b> Broccoli Kartoffeln  BAYRISCH CREME <sup>7</sup>
<b>Nähr- werte</b>	25,2g Eiweiß 31,8g Fett 49,9g Kohlenhydrate 587 kcal	33,0g Eiweiß 23,4g Fett 67,0g Kohlenhydrat 611 kcal	21,1g Eiweiß 24,8 Fett 70,4g Kohlenhydrate 590 kcal	38,2g Eiweiß 18,1g Fett 71,3g Kohlenhydrate 601 kcal	38,2g Eiweiß 18,1g Fett 71,3g Kohlenhydrate 594 kcal	27,0g Eiweiß 24,8g Fett 60,6g Kohlenhydrate 585 kcal	35,4g Eiweiß 21,9g Fett 70,9g Kohlenhydrate 623 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 = <b>Glutenhaltig</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Schalenfrüchte	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 28.01.2019	Dienstag 29.01.2019	Mittwoch 30.01.2019	Donnerstag 31.01.2019	Freitag 01.02.2019	Samstag 02.02.2019	Sonntag 03.02.2019
<b>Vollkost</b>	Vollkornbratling auf Gemüsebeet <sup>i</sup> <b>Tomatensoße</b> Reis  Kirschkompott	Hackbällchen „nach Zigeuner Art“ Salatbeilage Kartoffelpüree <sup>g</sup>  VANILLE- PUDDING	Linseneintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Hähnchenfilet „Indisch“ an <b>Currysoße</b> Broccoli Reis  JOGHURTSPEISE	Fischfilet auf Lauchgemüse <b>in Rahm</b> Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Nudeleintopf mit Gemüse <sup>i</sup> - und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  MANDELCREME	klare Brühe <sup>ac</sup>  Jägerroulade mit Pilzen <b>Soße</b> Rotkohl Kartoffeln  AMARENACREME <sup>25l</sup>
<b>Nähr- werte</b>	19,5g Eiweiß 17,8g Fett 88,2g Kohlenhydrate 590 kcal	39,2g Eiweiß 20,1g Fett 68,6 Kohlenhydrate 601 kcal	27,9g Eiweiß 25,1g Fett 64,6g Kohlenhydrate 596 kcal	36,7g Eiweiß 24,7g Fett 60,7g Kohlenhydrate 612 kcal	28,2g Eiweiß 18,9g Fett 71,0 Kohlenhydrate 593 kcal	25,2g Eiweiß 25,1g Fett 74,5g Kohlenhydrate 590 kcal	41,8g Eiweiß 16,5g Fett 76,9g Kohlenhydrate 623 kcal
<b>Leichte Vollkost</b>	Vollkornbratling auf Gemüsebeet <sup>i</sup> <b>Tomatensoße</b> Reis  Kirschkompott	Hackbällchen „nach Jäger Art“ Salatbeilage Kartoffelpüree <sup>g</sup>  VANILLE- PUDDING	Möhreneintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24</sup> - und Kartoffeleinlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Hähnchenfilet „Indisch“ an <b>Currysoße</b> Broccoli Reis  JOGHURTSPEISE	Fischfilet auf ZucchiniGemüse <b>Kräutersoße</b> Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Holsteiner Kartoffelsuppe Gemüse <sup>i</sup> - und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  MANDELCREME	klare Brühe <sup>ac</sup>  Jägerroulade mit Pilzen <b>Soße</b> Blumenkohl  AMARENACREME <sup>25l</sup>
<b>Nähr- werte</b>	19,5g Eiweiß 17,8g Fett 88,2g Kohlenhydrate 590 kcal	38,8g Eiweiß 19,1g Fett 69,6 Kohlenhydrate 600 kcal	17,0g Eiweiß 23,0g Fett 77,6g Kohlenhydrate 585 kcal	36,7g Eiweiß 24,7g Fett 60,7g Kohlenhydrate 612 kcal	28,2g Eiweiß 18,9g Fett 71,0 Kohlenhydrate 593 kcal	22,2g Eiweiß 24,4g Fett 70,5g Kohlenhydrate 583 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 = <b>Glutenhaltig</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTASE
h= Schalenfrüchte	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere