



	Montag 21.11.2022	Dienstag 22.11.2022	Mittwoch 23.11.2022	Donnerstag 24.11.2022	Freitag 25.11.2022	Samstag 26.11.2022	Sonntag 27.11.2022
<b>Vollkost</b>	Hackbraten <sup>acj</sup> dunkle <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  Aprikosen	Curry- geschnet- zeltes <sup>2</sup> mit Ananas Salatbeilage Reis  JOGHURT- SPEISE	Graupen- eintopf mit Fleisch- <sup>23</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	gefüllte Paprikaschote <sup>acj</sup> <b>Tomatensoße</b> Selleriesalat Püree <sup>g13</sup>  HIMBEER- PUDDING <sup>1</sup>	Fischfilet an <b>Senfsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffel- und Fleischeinlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Putenroll- braten <b>Soße</b> Erbsen Kartoffeln  SCHOKO- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Hackbraten <sup>acj</sup> dunkle <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  Aprikosen	Curry- geschnet- zeltes <sup>2</sup> mit Ananas Salatbeilage Reis  JOGHURT- SPEISE	Graupen- eintopf mit Fleisch- <sup>23</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	vegetarische Frikadelle <sup>acif</sup> <b>Tomatensoße</b> Selleriesalat Püree <sup>g13</sup>  HIMBEER- PUDDING <sup>1</sup>	Fischfilet an <b>Senfsoße</b> Möhren- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Nudeleintopf mit Gemüse- und Fleischeinlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Putenroll- braten <b>Soße</b> Broccoli 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 28.11.2022	Dienstag 29.11.2022	Mittwoch 30.11.2022	Donnerstag 01.12.2022	Freitag 02.12.2022	Samstag 03.12.2022	Sonntag 04.12.2022
<b>Vollkost</b>	grobe Bratwurst <sup>aj8</sup> dunkle <b>Soße</b> Rotkohl Püree <sup>g13</sup>  Fruchtcocktail	Spinat in RAHM Kräuterrührei Kartoffeln  ERDBEER- PUDDING	Steckrüben- eintopf mit Fleisch- <sup>fcgij48</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	Züricher Geschnet- zeltes Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  JOGHURT- SPEISE	Fischfilet an <b>Kräutersoße</b> Bohnen- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Holländischer Gemüse- eintopf <sup>i</sup> mit Hackfleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Krustenbraten <sup>23</sup> <b>Malzbiersoße</b> Rosenkohl Kartoffeln  PANNA COTTA
<b>Leichte Vollkost</b>	grobe Bratwurst <sup>aj8</sup> dunkle <b>Soße</b> Kohlrabi- gemüse Püree <sup>g13</sup>  Fruchtcocktail	Spinat in RAHM Kräuterrührei Kartoffeln  ERDBEER- PUDDING	Steckrüben- eintopf mit Fleisch- <sup>fcgij48</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Wackelpudding	Züricher Geschnet- zeltes Salatbeilage Nudeln <sup>ac</sup>  JOGHURT- SPEISE	Fischfilet an <b>Kräutersoße</b> Bohnen- gemüse Kartoffeln  ZITRONEN- CREME	Holländischer Gemüse- eintopf <sup>i</sup> mit Hackfleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  KARAMELL- PUDDING	Klare Brühe <sup>ic</sup>  Schulterbraten dunkle <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln  PANNA COTTA

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 05.12.2022	Dienstag 06.12.2022	Mittwoch 07.12.2022	Donnerstag 08.12.2022	Freitag 09.12.2022	Samstag 10.12.2022	Sonntag 11.12.2022
<b>Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Sauerkraut dunkle Soße Püree <sup>g13</sup>  Pflaumen- kompott	Wurstgulasch <sup>acfgij24</sup> mit Pilzen Salatbeilage Nudeln  VANILLE- PUDDING	Weißkohl- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage  JOGHURT- SPEISE	Vollkorn- bratling <sup>acfmi</sup> Selleriesalat <b>Tomatensoße</b> Püree <sup>g13</sup>  MANDEL- PUDDING	gebratenes Fischfilet <sup>ac</sup> auf Lauchgemüse <sup>g</sup> Kartoffeln  ORANGEN- PUDDING <sup>g</sup>	Graupen- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Götterspeise	klare Brühe <sup>ag</sup>  Snirtjebraten <sup>ij2</sup> auf grünen Bohnen <b>Soße</b> Kartoffeln  Beerengrütze
<b>Leichte Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> Gemüse- beilage dunkle Soße Püree <sup>g13</sup>  Pflaumen- kompott	Wurstgulasch <sup>acfgij24</sup> mit Pilzen Salatbeilage Nudeln  VANILLE- PUDDING	Möhren- Kohlrabi- Eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage  JOGHURT- SPEISE	Vollkorn- bratling <sup>acfmi</sup> auf Gemüsebeet <b>Tomatensoße</b> Püree <sup>g13</sup>  MANDEL- PUDDING	gebratenes Fischfilet <sup>ac</sup> auf Zucchini- gemüse <sup>g</sup> Kartoffeln  ORANGEN- PUDDING <sup>g</sup>	Graupen- eintopf mit Fleisch- und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  Götterspeise	klare Brühe <sup>ag</sup>  Schweine- braten grüne Bohnen <b>Soße</b> Kartoffeln  Beerengrütze

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 12.12.2022	Dienstag 13.12.2022	Mittwoch 14.12.2022	Donnerstag 15.12.2022	Freitag 16.12.2022	Samstag 17.12.2022	Sonntag 18.12.2022
<b>Vollkost</b>	Hähnchenschnitzel <sup>iac</sup> <b>Soße</b> Erbsen Püree <sup>g13</sup>	Königsberger Klopse <sup>acgj</sup> <b>Kapernsoße</b> Rote Beete Reis	Linseneintopf mit Kassler <sup>24</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Oldenburger Grünkohl mit Pinkelwurst <sup>acgijfh2</sup> Bratkartoffeln	Kürbiscreme  MILCHREIS mit heißen Kirschen	Holsteiner Kartoffel- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch- und Gemüse- einlage <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ic</sup>  Rollbraten <b>Soße</b> Broccoli Kartoffeln
	Fruchtcocktail	Götterspeise	NOUGAT- PUDDING	QUARK- SPEISE		ERDBEER- PUDDING	MOUSSE AU CHOCOLATE
<b>Leichte Vollkost</b>	Hähnchenschnitzel <sup>iac</sup> <b>Soße</b> buntes Gemüse Püree <sup>g13</sup>	Königsberger Klopse <sup>acgj</sup> <b>Kapernsoße</b> Rote Beete Reis	Maultaschen- eintopf mit Gemüse <b>Brot</b>	Frikadelle mit <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln	Kürbiscreme  MILCHREIS mit heißen Kirschen	Holsteiner Kartoffel- eintopf <sup>i</sup> mit Fleisch- und Gemüse- einlage <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ic</sup>  Rollbraten <b>Soße</b> Broccoli Kartoffeln
	Fruchtcocktail	Götterspeise	NOUGAT- PUDDING	QUARK- SPEISE		ERDBEER- PUDDING	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