

	Menü 1	Aller- gene	Zusatz- stoffe	Menü 2	Aller- gene	Zusatz- stoffe
Montag 14.11.2022	<i>Buchstabensuppe</i>	GG,EI,SL,WZ	3	<i>Buchstabensuppe</i>	GG,EI,SL,WZ	3
	<i>Gyros-Spätzlepfanne</i>	GG,EI,ML,WZ	1,2,12	<i>bunte Nudeln mit Schinkenwürfel und Sahnesoße</i>	GG,ML,WZ	1,2,3,16
	<i>Apfelmus</i>	KV	2	<i>Sommergemüse</i>	KV	3,12
	<i>Reis a la Trautmannsdorf</i>	ML	2,12	<i>Reis a la Trautmannsdorf</i>	ML	2,12
	kcal: 784; kj: 3.283; F: 37; GF: 20; KH: 60; Z: 25; E: 51; S: 6; BE: 4,92			kcal: 614; kj: 2.583; F: 19; GF: 10; KH: 84; Z: 25; E: 25; S: 9; BE: 6,87		
Dienstag 15.11.2022	<i>Hacksteak vom Rind</i>	GG,EI,WZ	30	<i>Heringsstip nach Hausfrauen Art mit</i>	GG,EI,FI,ML,SE,WZ	1,2,7
	<i>Kohlrabieintopf</i>	ML,SL	3,12	<i>Butterkartoffeln</i>	ML	
	<i>Pfirsich Melba</i>	ML	12	<i>Pfirsich Melba</i>	ML	12
	kcal: 542; kj: 2.264; F: 25; GF: 11; KH: 50; Z: 18; E: 28; S: 4; BE: 4,17			kcal: 615; kj: 2.567; F: 33; GF: 7; KH: 54; Z: 25; E: 22; S: 7; BE: 4,48		
Mittwoch 16.11.2022	<i>Champignoncremesuppe</i>	GG,ML,WZ	2,12	<i>Champignoncremesuppe</i>	GG,ML,WZ	2,12
	<i>Zigeunerwurst und</i>	GG,SL,WZ	2,3,4,16	<i>Sellerieschnitzel mit grüner Soße, dazu Leipziger</i>	GG,SL,WZ	3,12
	<i>Gurkensalat</i>	KV	1,7	<i>und Salzkartoffel</i>	KV	
	<i>Kroketten</i>	ML		<i>Griess - Vanillepudding</i>	GG,ML,WZ	12
	<i>Griess - Vanillepudding</i>	GG,ML,WZ	12			
	kcal: 590; kj: 2.471; F: 34; GF: 14; KH: 50; Z: 17; E: 19; S: 5; BE: 3,86			kcal: 464; kj: 1.945; F: 12; GF: 6; KH: 68; Z: 20; E: 17; S: 5; BE: 5,63		
Donnerstag 17.11.2022	<i>Frühlingssuppe</i>	GG,SL,WZ	3,12	<i>Frühlingssuppe</i>	GG,SL,WZ	3,12
	<i>Leberkäse</i>	GG	1,2,3,16	<i>Mettwurst-Kartoffeltopf nach Puszta-Art</i>	ML,SU	1,2,3,13,16
	<i>mit brauner Zwiebelsoße</i>	GG,WZ		<i>Nougatcreme</i>	ML,SF,HN	12
	<i>Böhnchen</i>	KV	12			
	<i>und Püree</i>	ML,SU	2			
	<i>Nougatcreme</i>	ML,SF,HN	12			
	kcal: 650; kj: 2.708; F: 39; GF: 15; KH: 52; Z: 17; E: 20; S: 9; BE: 4,31			kcal: 526; kj: 2.202; F: 31; GF: 12; KH: 44; Z: 19; E: 15; S: 5; BE: 3,66		
Freitag 18.11.2022	<i>Petersiliencremesuppe</i>	GG,ML,SE,WZ	3,12	<i>Petersiliencremesuppe</i>	GG,ML,SE,WZ	3,12
	<i>Backfisch mit Remoulade, dazu Salzkartoffeln</i>	GG,EI,FI,ML,SE,SU,WZ	2,4,12,13,28	<i>Eier in Tomatensoße</i>	GG,EI,SL,WZ	3,12
	<i>Fingermöhren</i>	KV	3,12	<i>Rosenkohl</i>	EI,ML	3
	<i>Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße</i>	ML	1,7,12	<i>und Püree</i>	ML,SU	2
				<i>Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße</i>	ML	1,7,12
	kcal: 642; kj: 2.690; F: 30; GF: 6; KH: 66; Z: 25; E: 22; S: 3; BE: 5,50			kcal: 557; kj: 2.330; F: 28; GF: 9; KH: 49; Z: 22; E: 25; S: 6; BE: 4,09		
Samstag 19.11.2022	<i>Bockwurst mit</i>	SL,SE	1,2,16	<i>Eiermuschelsuppe</i>	GG,SL,WZ	12
	<i>Weißer Bohnensuppe</i>	GG,SL,SE,WZ	3,12	<i>Blumenkohl-Käsetaler mit bunter Käsesoße</i>	GG,EI,ML,SL,WZ	3,4,7,12,16
	<i>Nußpudding</i>	ML		<i>und Püree</i>	ML,SU	2
				<i>Nußpudding</i>	ML	
	kcal: 502; kj: 2.097; F: 23; GF: 10; KH: 46; Z: 12; E: 25; S: 5; BE: 3,84			kcal: 515; kj: 2.166; F: 15; GF: 9; KH: 73; Z: 21; E: 19; S: 5; BE: 5,83		
Sonntag 20.11.2022	<i>Rindfleischbrühe mit Grießklößchen</i>	GG,EI,SL,WZ	3	<i>Rindfleischbrühe mit Grießklößchen</i>	GG,EI,SL,WZ	3
	<i>Geflügelroulade mit Soße</i>	GG,EI,ML,WZ	30	<i>Hawaischnitzel</i>	GG,ML,WZ	
	<i>mit Gemüse Mischung Trikolora</i>	KV	3	<i>Eurogemüse</i>	KV	3,12
	<i>und Salzkartoffel</i>	KV		<i>Herzoginkartoffel</i>	GG,EI,ML,WZ	
	<i>Zwetschgencreme</i>	ML		<i>Zwetschgencreme</i>	ML	
	kcal: 633; kj: 2.640; F: 33; GF: 9; KH: 51; Z: 22; E: 31; S: 5; BE: 4,22			kcal: 685; kj: 2.868; F: 33; GF: 11; KH: 66; Z: 32; E: 30; S: 5; BE: 5,48		