

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Buntes gebratenes Asia-Gemüse mit Mango (i/k) dazu süße Chilli-Soße, (3/5/a'/l) Langkornreis und gebackene Frühlingsrolle (a/a1/a7/i)	Bunter Eintopf von Kartoffeln, Blumenkohl, Karotten und Broccoli dazu Vollkornbrötchen (a/a1/a2/a3/a5/a7/k') und Kräutermischung	Vegetarische Tortellini (3/a/a1/a7/c/f'/g/i') mit Brokkoli-Soße (a/a1/a7/g) und Kräuterbeilage	Vegetarischer Bratling (a'/a1'/a2'/a3'/a4'/c'/f'/i'/j'/k') mit Kräuterquark (g) dazu Dampfkartoffeln	Zweifarbige Möhren und Kohlrabi in Kräuter-Sahnerahm(a/a1/f/g) (f/g) mit Langkornreis
	Brombeerquark (g)	Obst	Erdbeerquark (g)	Schokoladenpudding (g)	Eisbergsalat (3) mit Joghurtdressing (1/3/5/g/l)
	BE 11 584 Kcal / 2472KJ / 5 Fett / 124 KH / 9 Eiweiß	BE 6 603 Kcal / 2519KJ / 27 Fett / 61 KH / 26 Eiweiß	BE 9 763 Kcal / 3209KJ / 26 Fett / 103 KH / 28 Eiweiß	BE 9 690 Kcal / 2890KJ / 18 Fett / 93 KH / 31 Eiweiß	BE 5 234 Kcal / 990KJ / 1 Fett / 50 KH / 5 Eiweiß
<b>Menü 2</b>	Kartoffel-Brokkoli Auflauf mit Feta-Käse (g) dazu Sahne-Soße und Kräuterbeilage (a/a1/f'/g)	Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurststreifen, Paprika, Gewürzgurken und Tomaten (2/3/5/8/9/j/l) dazu ein Brötchen (a/a1/a3/a5/a7/k')	Szegediner Gulasch vom Schwein mit Dampfkartoffeln, Saurer Sahne und Kräutern (g)	Putengeschnetzeltes (3) mit Sahne verfeinert, ((g/a/a1/a7)) dazu Möhren-Broccoli-Gemüse und Langkornreis	Paniertes Rotbarschfilet (a/a1/a7/d) mit Dill-Joghurt-Dip, Paprika-Zucchini-Gemüse (g) und Petersilien-Kartoffeln
	Brombeerquark (g)	Obst	Erdbeerquark (g)	Schokoladenpudding (g)	Eisbergsalat (3) mit Joghurtdressing (1/3/5/g/l)
	BE 6 945 Kcal / 3961KJ / 59 Fett / 66 KH / 36 Eiweiß	BE 6 601 Kcal / 2519KJ / 23 Fett / 60 KH / 33 Eiweiß	BE 5 447 Kcal / 1872KJ / 18 Fett / 45 KH / 23 Eiweiß	BE 8 786 Kcal / 3292KJ / 34 Fett / 83 KH / 36 Eiweiß	BE 6 551 Kcal / 2316KJ / 11 Fett / 72 KH / 37 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a5 mit Dinkel\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten (' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kartoffel-Gnocchi (a/a1/c/g'/i') dazu Tomaten-Basilikum-Soße mit Sahne verfeinert (g) und gehackten Kräuter	Gedämpfte Blumenkohlrößchen mit Kräuter Kartoffeln und Sahnesauce (g/a1/a2/a3/)	Indisches Curry in Kokosmilch mit Kartoffeln, Paprika, rot und gelben Karotten (3) dazu Naturreis und Kräutermischung	Vollkorn-Nudeln (a/a7) mit Brokkoli-Rahm-Soße (a/a1/a7/g) und geriebenem Käse (g)	Buntes Frühlingsgemüse aus zweifarbigen Karotten, Blumenkohl, Zuckerschoten und Lauch in Curry-Kokossoße (a/a1/a2/a3/g/i) (a')
	Beeren-Kaltschale (l')	Obst	Joghurt mit Birnen und Haferflocken (a/a4/g)	Quark mit Mango und Vanille (g)	Vanillepudding(g/h)
	BE 13 632 Kcal / 2664KJ / 12 Fett / 120 KH / 11 Eiweiß	BE 6 513 Kcal / 2098KJ / 29 Fett / 28 KH / 21 Eiweiß	BE 7 544 Kcal / 2294KJ / 23 Fett / 69 KH / 12 Eiweiß	BE 10 661 Kcal / 2776KJ / 17 Fett / 102 KH / 22 Eiweiß	BE 6 654 Kcal / 2752KJ / 37 Fett / 64 KH / 13 Eiweiß
<b>Menü 2</b>	Schweineschnitzel(a/a1/A7/c) (a/c) Bratensoße(a1/a2/a7,c/g), (1/a/a1/a7/i) Mischgemüse und Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Linseneintopf mit bunter Gemüseeinlage ,Knacker(3/i/j/k) und Mehrkornbrötchen(a/a1/a2/a3)	Chilli con Carne mit Rinderhack, Paprika, Tomaten, Kartoffelwürfeln, Kidneybohnen und Mais und Brötchen	Fischstäbchen (a/a1/a7/d) mit Mischgemüse aus Erbsen, Mais und Karotten (g) dazu hausgemachtes Kartoffelpüree (g)	Kasselerkambraten mit Mischgemüse, Bratensauce (a/a7/g/i/j) und Petersilien-Kartoffeln
	Beeren-Kaltschale (l')	Obst	Joghurt mit Birnen und Haferflocken (a/a4/g)	Quark mit Mango und Vanille (g)	Vanillepudding(g/h)
	BE 9 753 Kcal / 3142KJ / 40 Fett / 71 KH / 23 Eiweiß	BE 9 677 Kcal / 2759KJ / 36Fett / 65 KH / 21 Eiweiß	BE 9 730 Kcal / 3062KJ / 24 Fett / 89 KH / 30 Eiweiß	BE 7 690 Kcal / 2882KJ / 35 Fett / 68 KH / 25 Eiweiß	BE 6 657 Kcal / 2739KJ / 34 Fett / 64 KH / 22 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a5 mit Dinkel\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h7 mit Pistazien, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Speisekarte vom 15.08.2022 - 19.08.2022 GV C&C

33. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Kartoffel-Broccoli- Auflauf (g) mit Kräuter-Sahne-Sauce (a/a1/f'/g)	Petersilien Dampfkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark (g) dazu Leinöl	Vegetarische Maultaschen (3/a/a1/a7/c/f'/g/i') in feiner Gemüsebrühe mit gehackten Kräutern	Gebratener Reis mit Ei, Mais, Möhren, Zucchini (a'/c) dazu Röstzwiebeln (a/a1)	Vollkorn-Nudeln (a/a7) dazu Paprika-Rahm-Soße mit Blattspinatstreifen (a/a7/g) und geriebener Käse (g)
	Vanillepudding (g)	Obst	Joghurt mit Kirschen (g)	Karamellpudding (g)	Zitronenquark mit Vanille verfeinert (g)
	BE 4 516 Kcal / 2158KJ / 32 Fett / 32 KH /24 Eiweiß	BE 4 440 Kcal / 1837KJ / 23 Fett / 37 KH /19 Eiweiß	BE 9 601 Kcal / 2530KJ / 13 Fett / 94 KH /24 Eiweiß	BE 7 535 Kcal / 2240KJ / 21 Fett / 68 KH /15 Eiweiß	BE 9 704 Kcal / 2947KJ / 22 Fett / 103 KH /21 Eiweiß
<b>Menü 2</b>	Hühnerfrikassee mit Sahne verfeinert dazu Erbsen,Karotten,Spargel und Champignons (a/a1/a2'/a3'/a4'/c'/f'/g/i/j'/l') dazu Langkornreis	Bunter Kartoffel-Gemüseintopf von Sellerie, Lauch, Karotten und Pastinaken (i) mit Wiener Würstchen (1/2/3/a'/a2'/a3'/a4'/a7'/c'/f'/g'/h'/h7'/i'/j') und Brötchen (a/a1/a3/a5/a7/k')	Canneloni mit Fleischfüllung (2/3/9) mit Käse überbacken, ((g)) dazu Tomatensauce (a/a1/g) und gehackten Kräutern	Rinderroulade (2/j) mit Apfelrotkohl, (3) Kartoffeln, Bratensoße (1/a/a1/a7) und Kräutern	Kaiserschmarrn (9/a/a1/a7/c/g) mit Pflaumensauce (c'/f'/g'/h') und Vanillesauce (g)
	Vanillepudding (g)	Obst	Joghurt mit Kirschen (g)	Karamellpudding (g)	Zitronenquark mit Vanille verfeinert (g)
	BE 7 495 Kcal / 2082KJ / 14 Fett / 71 KH /21 Eiweiß	BE 6 508 Kcal / 2132KJ / 18 Fett / 58 KH /25 Eiweiß	BE 8 3971 Kcal / 16531KJ / 267 Fett / 81 KH /310 Eiweiß	BE 7 622 Kcal / 2605KJ / 22 Fett / 69 KH /33 Eiweiß	BE 14 848 Kcal / 3574KJ / 15 Fett / 158 KH /16 Eiweiß

Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:

Änderungen vorbehalten!

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a4 mit Hafer\*, a5 mit Dinkel\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, h mit Schalenfrüchten, h7 mit Pistazien, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus

# Speisekarte vom 22.08.2022 - 26.08.2022 GV C&C

34. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gekochte Eier (2/3/c/g/j) mit Kartoffeln und Dill-Senfsauce (a/a1/a7/g)	Vollkornspirelli (a/a7) Butter-Sahne-Soße mit Knoblauch und Kräutern verfeinert (a/a1/a7/g) dazu geriebener Käse (g)	3 Quarkkeulchen (a/a1/g) mit Erdbeersoße und Vanille verfeinert (l')	Vollkornreis mit Champignonragout (3/g/l') und Kräuterbeilage	Buntes Linsen in Kokosmilch mit Karotten, Mango und saurer Sahne (g) dazu Kartoffeln
	Weißkrautsalat 2/3 BE 5 655 Kcal / 2736KJ / 32 Fett / 56 KH / 31 Eiweiß	Obst BE 9 728 Kcal / 3059KJ / 26 Fett / 95 KH / 24 Eiweiß	Tomatensalat (3/5/l) BE 12 584 Kcal / 2477KJ / 2 Fett / 133 KH / 11 Eiweiß	Schokoladenpudding (g) BE 7 398 Kcal / 1675KJ / 3 Fett / 78 KH / 12 Eiweiß	Quarkspeise mit Pflaumen (g) BE 9 806 Kcal / 3385KJ / 28 Fett / 106 KH / 26 Eiweiß
Menü 2	Paniertes Seelachsfilet (a/a1/a7/d) mit Ratatouille-Gemüse und gebackenen Kartoffeln	Tomaten-Karottensuppe mit geschmorten Rindfleischstreifen (i) dazu saurer Sahne (g) und Weizenbrötchen (a/a1/a2/a3/a5/a7/k')	Paniertes Seelachsfilet (2/3/9/a/a1/a7/d/j) mit Karotten in Rahm (a/a1/f'/g/j) dazu Kartoffeln	Gebackenes Hähnchenbrustfilet (2/a/a1/a7/g) mit hausgemachtem Kräuter-Hummus aus Kichererbsen (a/a7/g) mit Kräuter-Reis	Rinder-Rahm-Gulasch mit zweifarbigem Karotten (1/a/a1/f'/g) und Kräuter-Spätzle (a/a1/c/f')
	Weißkrautsalat 2/3 BE 6 485 Kcal / 2039KJ / 10 Fett / 65 KH / 30 Eiweiß	Obst BE 4 253 Kcal / 1063KJ / 6 Fett / 36 KH / 10 Eiweiß	Tomatensalat (3/5/l) BE 8 839 Kcal / 3513KJ / 35 Fett / 93 KH / 35 Eiweiß	Schokoladenpudding (g) BE 9 952 Kcal / 3980KJ / 41 Fett / 98 KH / 44 Eiweiß	Quarkspeise mit Pflaumen (g) BE 9 702 Kcal / 2964KJ / 17 Fett / 100 KH / 35 Eiweiß

**Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:**

**Änderungen vorbehalten!**

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a5 mit Dinkel\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus

# Speisekarte vom 29.08.2022 - 02.09.2022 GV C&C

35. KW

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkorn-Kräuter-Nudeln (a/a1/a7/c') dazu Gorgonzolasauce mit Blattspinatstreifen (a/a1/f'/g)	Vollkornspirelli (a/a7) Butter-Sahne- Soße mit Knoblauch und Kräutern verfeinert (a/a1/a7/g) dazu geriebener Käse (g)	Grießbrei (a/a1/g) mit Erdbeersoße und Vanille verfeinert (l')	Parboiled-Butter-Reis aus BIO Reis (g) an buntem Gemüseragout aus Süßkartoffeln, Karotten, Spargel und Tomatenwürfeln mit Kokosmilch und Curry verfeinert (3/g/l')	Linzen in Kokosmilch mit Karotten, Mango und saurer Sahne (g) dazu Langkornreis
	Beerenjoghurt (g)	Obst	Tomatensalat (3/5/l)	Schokoladenpudding (g)	Quarkspeise mit Pflaumen (g)
	BE 8	BE 9	BE 12	BE 7	BE 9
	629 Kcal / 2645KJ / 20 Fett / 87 KH / 24 Eiweiß	728 Kcal / 3059KJ / 26 Fett / 95 KH / 24 Eiweiß	584 Kcal / 2477KJ / 2 Fett / 133 KH / 11 Eiweiß	398 Kcal / 1675KJ / 3 Fett / 78 KH / 12 Eiweiß	806 Kcal / 3385KJ / 28 Fett / 106 KH / 26 Eiweiß
Menü 2	Kartoffeln mit Rahm-Spinat (g) und Kräuter-Rührei (1/c/g)	Tomaten-Gemüsesuppe mit geschmorten Rindfleischstreifen (i) dazu saurer Sahne (g) und Weizenbrötchen (a/a1/a2/a3/a5/a7/k')	Paniertes Seelachsfilet (2/3/9/a/a1/a7/d/j) mit Rahm Karotten (a/a1/f'/g/j) und Kartoffeln	Blutwurst (2/3/a1/i,j) mit Sauerkraut (44622) Dampfkartoffeln und gehackten Kräutern	Kohlroulade mit Kräuter-Kartoffeln und Bratensoße (2/3/a1/c)
	Beerenjoghurt (g)	Obst	Tomatensalat (3/5/l)	Schokoladenpudding (g)	Quarkspeise mit Pflaumen (g)
	BE 4	BE 4	BE 8	BE 9	BE 9
	652 Kcal / 2712KJ / 40 Fett / 44 KH / 25 Eiweiß	253 Kcal / 1063KJ / 6 Fett / 36 KH / 10 Eiweiß	839 Kcal / 3513KJ / 35 Fett / 93 KH / 35 Eiweiß	952 Kcal / 3980KJ / 41 Fett / 98 KH / 44 Eiweiß	702 Kcal / 2964KJ / 17 Fett / 100 KH / 35 Eiweiß

**Wir können nicht ausschließen, dass es zu Kreuzkontaminationen mit unten stehenden Stoffen/Lebensmitteln kommt:**

**Änderungen vorbehalten!**

1 mit Farbstoff, 2 konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 9 mit Phosphat, a mit glutenhaltigem Getreide\*, a1 mit Weizen\*, a2 mit Roggen\*, a3 mit Gerste\*, a5 mit Dinkel\*, a7 mit Hybridstämme\*, c mit Eiern\*, d mit Fisch\*, f mit Sojabohnen\*, g mit Milch (einschl. Laktose)\*, i mit Sellerie\*, j mit Senf\*, k mit Sesam\*, l mit Schwefeldioxid und Sulfiten  
( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

\*Bio-Zutaten aus ökologisch-biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)

\*und Erzeugnissen daraus