

KW 36	Montag 02.09.	Dienstag 03.09.	Mittwoch 04.09.	Donnerstag 05.09.	Freitag 06.09.	Samstag 07.09.	Sonntag 08.09.
MITTAG							
Suppe	Pfifferlingrahmsuppe _{agi}	Eierflockensuppe _{ci}	Lauchbrühe mit Schinkenstreifen _{2,3,8i}	Blumenkohlsuppe _{agi}	Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen _{acgi}	Leichte Gartencremesuppe mit Kresse _{agi}	Reissuppe _i
Menü I	gebratenes Seelachsfilet _{ai} auf Tomaten - ZucchiniGemüse _{ig} mit Reis	Bayrisches Speckknödelgröstl _{2,3,5iacg} mit Leberkäse _{2,3,8} und Ei	Schweineschnitzel natur mit Rahmsoße _{agi} , Fingermöhren _{gi} und Kartoffelgratin _{acgi}	Schweinerahmgulasch _{ag} mit Brokkoligemüse _{gi} und Nudeln _{ac}	Nudeln _{ac} "Carbonara" _{2,3,8agi} mit geriebenem Käse _g	Käsespätzle _{acg} mit Rahmsoße _{ag} und Röstzwiebeln _a	Schweinebraten mit Pfifferlingrahmsoße _{agi} , Romanescogemüse _{gi} und Kartoffelrösti
Menü II	Bayrische Schlachtschüssel mit Bauch, Blut - und Leberwurst _{2,3,4,8aj} auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse _{acehfig}	Rohrnudeln _{ag} mit Zwetschgenfüllung und Vanillesoße _{1g}	Tofu - Gemüsepfanne _{fi} mit Naturreis	Fischnuggets _{aj} mit Remouladensoße _{1,acg} und Kartoffelsalat _{2,ij}	Gemüse Eintopf _{ai} mit Rindfleisch und Bauernbrot _a	Gebackene Champignons _{1ac} mit Frischkäsedip _{1,9acgi} , Blattsalat und Baguette _a
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst ₇	Nougatjoghurt _{gh}	Obst ₇	Eis	Früchtekompott _{1,3}	Erdbeerpudding _{1,g} im Becher	Ananasjoghurt _g
Breikost	gebratenes Seelachsfilet _{ai} auf Tomaten - Zuchinigemüse _{ig} mit Polenta _g	Gebratene Hähnchenbrust _{ag} auf Rahmkohlrabi _{gi} mit Kartoffelbrei _{3,5,gl}	Rohrnudeln _{ag} mit Zwetschgenfüllung und Vanillesoße _{1g}	Schweinerahmgulasch _{ag} mit Brokkoligemüse _{gi} und Nudeln _{acg}	Fischfilet _{aidg} mit Mischgemüse _{gi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Käsespätzle _{acg} mit Rahmsoße _{ag}	Schweinebraten mit Pfifferlingrahmsoße _{agi} , Romanescogemüse _{gi} und Kartoffelbrei _{3,5,gl}
	Apfelmus ₃	Nougatjoghurt _{gh}	Mango - Maracuja Mousse _g	Eis	Früchtekompott _{1,3}	Erdbeerpudding _{1,g} im Becher	Ananasjoghurt _g
ABEND							
Menü I	Mettwurst fein, Limburger, Paprika, Brot und Butter	Weißwurst _g mit Senf und Brezenstange _a	Schinkenwurst mit Emmentaler, gekochtes Ei, Tomate, Weißbrot und Butter	Rührei mit Schinken _{2,3,4,8cg} , Kartoffeln und Spinat _g	Selchhals, Schmelzkäse, Salatgurke, Brot und Butter	Putenschinken und Eiersalat, dazu Tomate, Semmel und Butter	Wurstsalat und Edamer, dazu Brot und Butter
Breikost	Rosenkohlsuppe _{ig}	Steckrübensuppe _{ig}	Sellerie - Pastinakencremesuppe _{ig}	Paprikarahmsuppe _{ig}	Champignoncremesuppe _{aig}	Kürbiscremesuppe _{ig}	Selleriecremesuppe _{ig}
	Bayrisch Creme _g	Mandelpudding _g	Früchtequark _g	Kokosquark _g	Grießpudding _g	Vanillemousse _g	Pudding _{1g}

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja,

g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam,

l = Schwefeldioxid und Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

Spuren können jederzeit enthalten sein

* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel

Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 09.09. - 15.09.2019



KW 37	Montag 09.09.	Dienstag 10.09.	Mittwoch 11.09.	Donnerstag 12.09.	Freitag 13.09.	Samstag 14.09.	Sonntag 15.09.
MITTAG							
Suppe	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen _{3acgi}	Kohlrabisuppe _{agi}	Kalbsbrätneckersuppe _{acgi}	Lauchcremesuppe _{agi}	Gemüsebrühe mit Grieß _{ai}	Zucchinicremesuppe _{agi}	Gemüsebouillon mit Backerbsen _{acgi}
Menü I	Schweinenackensteak auf geschmolzenen Tomaten _{gi} mit Wellenbandnudeln _{ac}	Hähnchen Cordon Bleu _{2acg} mit Zitronenecke und hausgemachtem Kartoffelsalat _j	Rinderbraten _{agi} mit Semmelknödel _{2ac} und Blaukraut ₉	Currywurst _{2,3,4,8j} mit Soße _{ij} und Kartoffelecken	Gebratene Forelle _{ai} mit Dillsoße _{gai} , Zitrone und Dampfkartoffeln	Gemüse - Kartoffelcurry _{gh} mit Basmatireis	Kalbsbraten in feiner Rahmsoße _{agi} mit Mischgemüse _{ig} und Spätzle _{ac}
Menü II	Kartoffel-Spinatauflauf _{acg} mit Kräuterdip _g	Nudeln mit Minifleischpflanzerl _{ac} (Schwein und Rind) und Paprikasoße _{agi}	Nudeln _{ac} mit Gorgonzolasoße _{agch}	Apfelstrudel _{acgh} mit Vanillesoße _{1g}	Reiberdatschi _{ac} mit Apfelmus ₃	Putenbruststeak mit Bratensoße _{ag} und Bratkartoffeln _a	Vegetarische Kohlroulade _{acf} mit Zwiebelsoße _{agi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst ₇	Eis	Obst ₇	Schokoladenpudding _g	Obst ₇	Wackelpudding ₁	Fruchtjoghurt im Becher _g
Breikost	Schweinenackensteak auf geschmolzenen Tomaten _{gi} mit Wellenbandnudeln _{acg}	Hähnchenschnitzel _g mit Mischgemüse _{gi} und Kartoffelsalat _{2jg}	Nudeln _{ac} mit Sommergemüse _{gi} und Gorgonzolasoße _{agch}	Apfelstrudel _{acgh} mit Fruchtsoße _{1g}	Fischfilet mit Dillsoße _{dgr} , Wirsinggemüse _g und Polenta _g	Putenbruststeak mit Bratensoße _{ag} , Karottengemüse _{gi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Kalbsbraten in feiner Rahmsoße _{agi} mit Mischgemüse _{ig} und Spätzle _{acg}
	Fruchtpüree ₃	Eis	Saftpudding	Schokoladenpudding _g	Obstsalat	Wackelpudding ₁	Fruchtjoghurt _g
ABEND							
Menü I	gekochter Schinken, Maasdamer, Radieserl, Brot und Butter	Kartoffeltaschen mit Tomate - Mozzarella _g auf Rahmgemüse _{gi}	Geflügelleberwurst und Weichkäsetorte, dazu Senfgurke, Weißbrot und Butter	Kassler _{2,3} mit Sahnemeerrettich _{3,5gl} und Kartoffelsalat _{2j}	Bunter Nudelsalat, Gouda, Salatgurke, Brot und Butter	Kalbfleischwurst und Höhlenkäse, Essiggurke, Brot und Butter	Putengelbwurst mit Tomate und Obatzda, dazu Semmel und Butter
Breikost	Gemüsecremesuppe _{ig}	Zucchinicremesuppe _{ig}	Kartoffelgemüse Eintopf _{ig}	Grießsuppe _{ai}	Karottencremesuppe _{ig}	Cremsuppe mit Wurzelgemüse _{ig}	Romanescocremesuppe _{ig}
	Schokoladenmousse _g	Grießbrei _g mit Kompott _{1,3}	Karamelpudding _g	Bananenquark _g	Panna Cotta _g mit Fruchtsoße	Zitronenpudding _g	Aprikosenquark _g

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam,
l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere
Spuren können jederzeit enthalten sein

* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 16.09. - 22.09.2019



KW 38	Montag 16.09.	Dienstag 17.09.	Mittwoch 18.09.	Donnerstag 19.09.	Freitag 20.09.	Samstag 21.09.	Sonntag 22.09.
MITTAG							
Suppe	Paprikarahmsuppe _{agi}	Hühnerbrühe mit Grießnockerl _{acgi}	Leberspätzlesuppe _{aci}	Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen _{acgi}	Karottencremesuppe _{agi}	Geflügelbrühe mit Fadennudeln _{aci}	Graupen-Gemüsesuppe mit Sauerrahm _{agi}
Menü I	Rindergulasch _{agi} "Ungarische Art" mit Kaisergemüse _{gi} und Nudeln _{ac}	Geschmorte Rinderroulade _{2,3,aj} mit Gurken, Speck und Spätzle _{ac}	Hähnchenspieß mit fruchtiger Currysoße _{9agi} und Reis	Paniertes Schweineschnitzel _{ac} mit Zitrone und Bratkartoffeln	Fischpflanzlerl _{ac} mit Senfsoße _{agij} , Mischgemüse _{gi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Nudeln _{ac} mit Pilz-Kräuterrahmsoße _{agi}	Putenrollbraten mit Bratensoße _{agi} , Rahmkohlrabi _{gi} und Kartoffelknödel _{2,3,5i}
Menü II	gebratene Kartoffelschwanzerl _a (Kartoffelnudeln) mit Sauerkraut	Tomatenauflauf _{acgi} mit Dip _{1,9acgj}	Blumenkohl-Käsebratling _{acgi} mit Leipziger Allerlei _{gi} und Butterkartoffeln _g	Spätzlepfanne mit Erbsen, Rucola und geschmolzenem Emmentaler _{acgi}	Quarkstrudel _{acg} mit Fruchtsoße _{1g}	Königsberger Klopse _c mit Kapern - Sahnesoße _{ijg} und Salzkartoffeln	Stampfkartoffeln _g mit buntem Marktgemüse _{ig}
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst ₇	Cheesecake Dessert _g	Obst ₇	Eis	Obst ₇	Tenderkuchen	Grießpudding _{ga}
Breikost	warmer Leberkäse _{2,3,8g} mit Karottengemüse _{gi} und Kartoffelsalat _{jg}	Fischfilet mit Senfsoße _{gai} , Spinat _g und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Hähnchen mit fruchtiger Currysoße _{9agi} , Mischgemüse _{gi} und Polenta _g	Schweineschnitzel _{acg} natur mit Paprikasoße _{ag} und Spätzle _{acg}	Quarkstrudel _{acg} mit Fruchtsoße _{1g}	Königsberger Klopse _c mit Kapern - Sahnesoße _{ijg} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Putenrollbraten mit Bratensoße _{agi} , Rahmkohlrabi _{gi} und Kartoffelknödel _{2,3,5i}
	Apfelmus ₃	Cheesecake Dessert _g	Früchtekompott ₃	Eis	Joghurtdessert _g	Bananenbrei _g	Grießpudding _{ga}
ABEND							
Menü I	Putenpaprikawurst und Leerdamer, dazu Gurke, Semmel und Butter	Milchreis _{ag} mit Kirschsoße ₁₉	geräuchertes Makrelenfilet, Ziegenfrischkäserolle, Brot und Butter	Kartoffelsuppe _{agi} mit Brot _a	Fleischsalat und Emmentaler, dazu Brot und Butter	Tiroler Jagdwurst, Butterkäse, Tomate, Brezenstange und Butter	Teewurst, Tilsiter, Senfgurke, Brot und Butter
Breikost	Selleriecremesuppe _{gi}	Linseneintopf _{1,2,4agi}	Steckrüben - Möhreeneintopf _{ig}	Kartoffelcremesuppe _{ig}	Kürbissuppe _{ig}	Waldpilzsuppe _{ai}	Rosenkohlcremesuppe _{ig}
	Himbeerquark _g	Milchreis _{ag} mit Kirschsoße ₁₉	Quarkspeise _g	Tiramisu _{2gf}	Mandelpudding _{1g}	Vanillepudding _{1g}	Mangoquark _g

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere
Spuren können jederzeit enthalten sein

* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 23.09. - 29.09.2019



KW 39	Montag 23.09.	Dienstag 24.09.	Mittwoch 25.09.	Donnerstag 26.09.	Freitag 27.09.	Samstag 28.09.	Sonntag 29.09.
MITTAG							
Suppe	Leichte Gartencremesuppe mit Kresse _{agi}	Zwiebelsuppe _i	Bayrische Brotsuppe _{agi}	Selleriecremesuppe _{agi}	Kräuterrahmsuppe _{agi}	Gurkencremesuppe _{agi}	Grießnockerlsuppe _{acgi}
Menü I	Bayrisches Biergulasch* _{agi} mit Kroketten _a	Hähnchenroulade _{gi} mit Rahmsoße _{agi} , Kaisergemüse _{gi} und Bandnudeln _{ac}	Putenbrust-geschnetzeltes _{agi} mit mariniertem Gemüse _{gi} und Reis	Hackfleischauflauf _{acg} (vom Rind) mit Kartoffeln und Speck _{2,3}	gebratenes Seelachsfilet _{ai} mit Dillsoße _{agi} , Brokkoli _{gi} und Reis	Herzhafter Gemüseeintopf _{ai} mit Wiener _{2,3,4,8} und Brot _a	Schweinefiletopf mit Pilzrahmsoße _{agi} , Balkangemüse _g und Kartoffelrösti
Menü II	Nudelauflauf "Italienische Art" _{acgi} mit Tomatensoße _{gi}	Kartoffelnocken _{cg} mit Kürbis und Sauerrahm _g	Kartoffeltaschen mit Frischkäse - Kräuterfüllung _g auf mediterranem Gemüse _{ig}	Quark - Grießauflauf _{acg} mit Fruchtsoße _{1g}	Pfannkuchen _{acg} mit Marmelade	Wurzelfleisch vom Rindertafelspitz _i mit buntem Gemüse _{gi} und Salzkartoffeln	Pikante Nudeln _{ac} mit Mais und geriebenem Hartkäse _g
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst ₇	Vanillejoghurt mit Heidelbeeren _{1,g}	Obst ₇	Erdbeerpudding _{g1}	Obst ₇	Eis	Schokopudding _g im Becher
Breikost	Bayrisches Biergulasch* _{agi} mit Gemüse _{gi} Kartoffelbrei _{3,5gl}	Hähnchenfleisch _{agi} mit Soße _{agi} , Kaisergemüse _{gi} und Nudeln _{acg}	Putenbrust-geschnetzeltes _{agi} mit mariniertem Gemüse _{gi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Quark - Grießauflauf _{acg} mit Fruchtsoße _{1g}	Fischfilet mit Dillsoße _{dag} , Brokkoli _g und Maispolenta _g	Wurzelfleisch vom Rindertafelspitz _{ag} mit buntem Gemüse _{ig} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Schweinefiletopf mit Pilzrahmsoße _{agi} , Balkangemüse _{ig} und Nudeln _{acg}
	Fruchtpüree ₃	Vanillejoghurt mit Heidelbeeren _{1,g}	Früchtekompott ₃	Erdbeerpudding _{g1}	Joghurtdessert _g	Eis	Schokopudding _g im Becher
ABEND							
Menü I	Bratensülze und Bergkäse, Brot und Butter	Wollwürste mit Rahmsoße _{agi} und Kartoffelbrei _{3,5gl}	Brathering und Räucherkäse, dazu Brot und Butter	Schinkennudeln _{2,3,4,8ac} mit Tomatensoße _{gi}	Geflügelpaprikawurst, dazu ein gekochtes Ei, Essiggurke, Semmel und Butter	Edamer, Putenbierschinken, frische Paprika, Brot und Butter	Kaltes Fleischpflanzerl, dazu Senf, Selleriesalat Brot und Butter
Breikost	Wirsingcremesuppe _{ig}	Kartoffel - Möhreintopf _{ig}	Gemüsecremesuppe _{ig}	Pichelsteinereintopf _{ig}	Kerbeldcremesuppe _{ig}	Karottencremesuppe _{ig}	Blumenkohlcremesuppe _{ig}
	Nektarinenpudding _{1g}	Panna Cotta _g mit Fruchtsoße	Karamelpudding _{1g}	Kirschquark _g	Vanillebrei _g	Quarkspeise _g	Kokospudding _{1g}

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfit, m = Lupinen, n = Weichtiere
Spuren können jederzeit enthalten sein

* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 30.09. - 06.10.2019



KW 40	Montag 30.09.	Dienstag 01.10.	Mittwoch 02.10.	Donnerstag 03.10.	Freitag 04.10.	Samstag 05.10.	Sonntag 06.10.
MITTAG							
Suppe	Spinatrahmsuppe _{gia} mit Croutons _a	Gemüsebrühe mit Reis _i	Kürbissuppe _{agi}	Leberspätzlesuppe _{aci}	Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern _{agi}	Brokkolicremesuppe mit Tomatenwürfeln _{agi}	Eierflockensuppe _{ci}
Menü I	Hähnchenkeule mit Bratensoße _{ag} und hausgemachtem Kartoffelsalat _j	Schweinehalssteak mit grüner Pfeffersoße _{agi} und Spätzle _{acg}	Nudeln _{ac} mit Hackfleischsoße _{agi} (Rind u. Schwein) und geriebenem Käse _g	Pikantes Wurstgulasch _{2,3,4,8agi} mit Kartoffeln, Mais, Bohnen und Weißbrot _a	Gebratenes Fischfilet _{ai} mit Krustentiersoße _{abdgn} und Salzkartoffeln	Gebackener Hirtenkäse _{ag} mit Krautsalat _{3g} und Weißbrot _a	Rinderschmorbraten _{agi} mit Rahmwirsing _{gi} und Kartoffelknödel _{2,3,5i}
Menü II	Pfannkuchen _{acg} gefüllt mit Quark und Rosinen, dazu Fruchtsoße _{1g}	Germknödel _{5acgl} mit Vanillesoße _{g1} und Mohnzucker	Rührei _c mit Spinat _g und Salzkartoffeln	Gemüseragout _{2ig} mit Reis	Schupfnudel - Gemüsepfanne _{acgi}	Gebratene Hähnchenbrust auf Meerrettich-Wurzelgemüse _{gi} mit Kartoffelgratin _{acg}	Kartoffelnocken _{cg} mit Spitzkohl _{ig}
Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
Dessert	Obst ₇	Birnenquark _g mit Schokosoße _g	Früchtekompott ₃₁	Kirschjoghurt _g	Obst ₇	Quarkspeise _g	Sahnepudding _{g1}
Breikost	Pfannkuchen _{acg} gefüllt mit Quark und Rosinen dazu Fruchtsoße _{1g}	Schweinehalssteak _g mit Pfeffersoße _{ag} , Tomatengemüse _{gi} und Spätzle _{acg}	Nudeln _{acg} mit Hackfleischsoße _{agi} (Rind u. Schwein) und Brokkoligemüse _{gi}	Pikantes Wurstgulasch _{2,3,4,8agi} mit Kartoffelbrei _{3,5gl}	Fischfilet _{ag} mit Soße _{abdgn} , Spinat _{ag} und Polenta _g	Gebratene Hähnchenbrust _g auf Meerrettich-Wurzelgemüse _{ig} mit Kartoffelbrei _{3,5gl}	Rinderschmorbraten _{agi} mit Rahmwirsing _{gi} und Kartoffelknödel _{2,3,5gl}
	Wackelpudding ₁	Birnenquark _g mit Schokosoße _g	Früchtekompott ₃₁	Kirschjoghurt _g	Saftpudding _g	Quarkspeise _g	Sahnepudding _{g1}
ABEND							
Menü I	Leberwurst fein, dazu Bergkäse, Essiggurke, Laugenstange und Butter	Gemüsecremesuppe _{agi} mit Brot _a	Lachsschinken, Gouda und Rettichsalat dazu Brot und Butter	Weißwurst _g mit Senf und Brezenstange _a	mediterraner Geflügelsalat, Edamer, Semmel und Butter	Kalbfleischwurst, Tilsiter, dazu Tomate, Brot und Butter	Rollmops und Maasdamer, dazu Brezensemmel und Butter
Breikost	Spinatcremesuppe _{ig}	Gemüsecremesuppe _{ig}	Rosenkohlsuppe _{ig}	Schinkencremesuppe _{ig}	Champignoncreme - suppe _{aig}	Brokkolicremesuppe _{ig}	Selleriecremesuppe _{ig}
	Bayrisch Creme _g	Vanillemousse _g	Nußquark _g	Schokoladenpudding _g	Früchtequark _g	Mokkapudding _g	Pfirsich - Maracuja Brei _g

a = glutenhaltig, b = Krebs, c = Ei, d = Fisch, e = Erdnuss, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid und Sulfid, m = Lupinen, n = Weichtiere
Spuren können jederzeit enthalten sein

* = mit Alkohol, 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel
Zwischenmahlzeiten für Diabetiker werden nach Anforderung bereitgestellt
Änderungen vorbehalten