

Speiseplan

von Montag, 28.07.2025 KW 31

bis Sonntag, 03.08.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Wurstgulasch  ,10,A,K,Ph Spirelli-Nudeln  ,1,1a kcal: 481,0, Fett: 22,1 g, KH: 50,9 g, EW: 18,7 g	Weißer Bohnentopf mit Kassler  ,9,A,K,Ph kcal: 234,1, Fett: 3,5 g, KH: 29,1 g, EW: 15,6 g	Wirsingkohlroulade mit Schweinehack  ,1,10,1a Kümmelsoße mit Weißkohl  Salzkartoffeln  kcal: 507,5, Fett: 29,0 g, KH: 34,8 g, EW: 17,2 g	Seelachs in Backteig  1,10,1a,3,4 Kartoffel-Gurkensalat  ,10 kcal: 429,6, Fett: 18,0 g, KH: 47,2 g, EW: 17,4 g	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Kohlrabi in Rahm  ,6 Kartoffelpüree  ,7,A,S kcal: 461,8, Fett: 26,8 g, KH: 29,5 g, EW: 19,4 g	Linseneintopf mit Kassler  ,9,A,K,Ph Wiener Scheiben  ,10,9,A,K,Ph kcal: 457,8, Fett: 19,6 g, KH: 39,5 g, EW: 25,3 g	Schweineschnitzel  ,1,1a Bratensoße "Jäger Art"  Mischgemüse  Salzkartoffeln  kcal: 477,1, Fett: 16,9 g, KH: 43,1 g, EW: 24,6 g
Menü 2	Omelett  ,3,7 Rahmspinat  ,6,7 Salzkartoffeln  kcal: 308,7, Fett: 13,5 g, KH: 29,0 g, EW: 15,3 g	Gedünsteter Seefisch  4 Kräutersoße  ,6 Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A,S kcal: 275,4, Fett: 8,0 g, KH: 14,7 g, EW: 23,4 g	Kohlrabiotopf mit Rindfleisch  9 kcal: 231,4, Fett: 9,0 g, KH: 24,2 g, EW: 10,4 g	Gnocchi - Tomatenpfanne  ,1,1a,7 Tomatensoße  kcal: 457,8, Fett: 13,4 g, KH: 71,7 g, EW: 11,1 g	Kartoffel - Spinat - Auflauf  ,6,8,8a,A,F Spinat-Käse-Soße  ,6,7 kcal: 351,7, Fett: 11,2 g, KH: 40,6 g, EW: 8,4 g	3 Eierpfannkuchen  ,1,1a,3,7 Vanillesoße  ,7,F kcal: 523,2, Fett: 19,2 g, KH: 69,3 g, EW: 16,3 g	5 Gemüseklößchen  3 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  ,6 Kartoffelpüree  kcal: 253,9, Fett: 7,1 g, KH: 34,9 g, EW: 8,4 g
Menü 3	Süßkartoffel-Kichererbsen-Kokos-Curry  ,8,8d Brokkoli  Vollkornreis  kcal: 527,8, Fett: 16,2 g, KH: 74,6 g, EW: 15,0 g	Polenta-Gemüse-Schnitte  ,8,8a,9,A,F Schmorgurken-Gemüse  ,6 Kräuter-Bulgur  ,1,1a kcal: 534,8, Fett: 8,8 g, KH: 97,4 g, EW: 11,2 g	2 Grilltomaten  Tomaten-Fenchel-Gemüse  Kräuter-Quinoa  kcal: 261,1, Fett: 5,7 g, KH: 41,3 g, EW: 8,9 g	Kürbis-Süßkartoffel-Topf  ,9 kcal: 348,7, Fett: 9,0 g, KH: 51,2 g, EW: 15,0 g	gratinierte Tomaten Tofuschnitte  ,6,8,8a,A,F Kürbis-Zitronensoße  ,6,A,K Rote Bete Gemüse  kcal: 595,3, Fett: 24,3 g, KH: 48,7 g, EW: 23,2 g	Gemüsebolognese  ,9 Vollkornspirelli-Nudeln  ,1,1a kcal: 325,8, Fett: 7,6 g, KH: 51,2 g, EW: 10,7 g	Auberginen-Tomaten-Pfanne  Basilikumsoße  ,6 Ofen Kürbis  Vollkornreis  kcal: 372,9, Fett: 8,6 g, KH: 48,7 g, EW: 9,2 g

Die Speisen werden mit Oliven- oder Rapsöl zubereitet. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten.

Legende:  = Icon Vegan,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite