

Speiseplan

von Montag, 15.09.2025 KW 38

bis Sonntag, 21.09.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Rostbratwurst  ,10,K,Ph Soße zum Braten  Bayrischkraut  ,A,S Kartoffelpüree  ,7,A,S	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika Reis 	Kartoffelpizza ⁷	Hähnchen Gyros ^{1,1a,A} Tzatziki ⁷ Tomaten-Reis  Krautsalat ^{A,Su}	Spanferkelsülze  ,A,F,K,Ph Remouladensoße  ,1,10,1a,3,7,F,Su Bratkartoffeln mit Zwiebel 	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch ⁹	Kasslerbraten  A,K,Ph Soße zum Kasslerbraten  ^{10,A,K} Apfelrotkohl  Kartoffelpüree  ,7,A,S
	<i>kcal: 473,2, Fett: 34,8 g, KH: 22,7 g, EW: 15,5 g</i>	<i>kcal: 280,6, Fett: 7,2 g, KH: 41,6 g, EW: 11,4 g</i>	<i>kcal: 683,4, Fett: 44,6 g, KH: 49,8 g, EW: 17,0 g</i>	<i>kcal: 456,4, Fett: 12,3 g, KH: 50,1 g, EW: 33,9 g</i>	<i>kcal: 454,0, Fett: 26,4 g, KH: 32,2 g, EW: 19,1 g</i>	<i>kcal: 292,8, Fett: 9,8 g, KH: 31,1 g, EW: 14,4 g</i>	<i>kcal: 331,0, Fett: 12,5 g, KH: 23,9 g, EW: 19,7 g</i>
Menü 2	Spinat- Karottenrösti  ,1,1a,1d,3,7 Blumenkohl, Brokkoli, Möhren in Soße  ,6 Salzkartoffeln 	Milchreis mit Zucker und Zimt  ,7 Apfelmark  ,A	Puten- geschnetztes Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Karotteneintopf mit Geflügel	Seelachs mit Gemüstreifen ^{4,9} Meerrettichsoße  ,6,7,A,S Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	3 Quarkkeulchen  ,1,1a,3,7 Sauerkirschsoße 	Schweineges- geschnetztes Züricher Art  ,7,9 Reis 
	<i>kcal: 377,6, Fett: 18,8 g, KH: 38,4 g, EW: 9,7 g</i>	<i>kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 291,2, Fett: 12,2 g, KH: 23,8 g, EW: 19,2 g</i>	<i>kcal: 241,2, Fett: 9,3 g, KH: 23,3 g, EW: 12,7 g</i>	<i>kcal: 373,5, Fett: 5,6 g, KH: 35,0 g, EW: 30,1 g</i>	<i>kcal: 486,7, Fett: 14,0 g, KH: 74,4 g, EW: 14,3 g</i>	<i>kcal: 293,9, Fett: 10,4 g, KH: 40,5 g, EW: 8,7 g</i>
Menü 3	geschmorter Chicoree  ,11,8,8d Möhrengemüse  Ofen Süßkartoffeln 	Möhren-Erdnuss- Pfanne mit Tofu  ,5,6,8,8d,A,K Brokkoli  Kräuterhirse 	Möhrentopf  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,11,6	Falafelbällchen  ,1,1a Kurkuma- Kräutersoße  ,6 Brokkoli  Tomaten-Reis 	Sahnelinsen mit Gemüstreifen  ,6,9 Gemüsecouscous  ,1,1a,9	gratiniertes Spinattörtchen  ,6,8,8a,A,F Kräutersoße  ,6 Blumenkohl  Salzkartoffeln 	Gemüse Tofuschnitte  ,11,6,8,8a,9,A,F Kurkuma- Kräutersoße  ,6 Ofen Kürbis 
	<i>kcal: 372,2, Fett: 13,1 g, KH: 53,4 g, EW: 6,6 g</i>	<i>kcal: 499,7, Fett: 17,6 g, KH: 52,6 g, EW: 18,7 g</i>	<i>kcal: 355,5, Fett: 16,8 g, KH: 33,7 g, EW: 12,4 g</i>	<i>kcal: 427,6, Fett: 10,8 g, KH: 54,4 g, EW: 12,2 g</i>	<i>kcal: 488,4, Fett: 16,7 g, KH: 57,2 g, EW: 21,6 g</i>	<i>kcal: 348,4, Fett: 9,0 g, KH: 43,0 g, EW: 9,8 g</i>	<i>kcal: 674,8, Fett: 33,3 g, KH: 52,0 g, EW: 25,0 g</i>

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

Legende:  = Icon Vegan,  = Vegetarisch,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 1d = Hafer, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 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, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)