

## Speiseplan

von Montag, 03.11.2025 KW 45 bis Sonntag, 09.11.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinegulasch	Wirsingkohleintopf	Currywurst 🖛	Hähnchenkeule	Hackfleischroulade	Graupeneintopf mit	Hackbraten v

Menü 2

Menü 3

Schweinegulasch  10,9,A,K  Spirelli-Nudeln  1,1,1a	Wirsingkohleintopf Schinkenfleisch *****,9	Currywurst  ,10,A,K,Ph  Curry-Paprikasoße  grüne Erbsen  Reis	Hähnchenkeule gebraten Geflügelsoße <sup>1,1a,3,6</sup> Apfelrotkohl Kartoffelpüree	Hackfleischroulade  1,1,10,1a  Thymiansoße zum  Braten  Mischgemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Graupeneintopf mit Kassler - 1,1c,9,A,K,Ph	Hackbraten vom Schwein 1,10,1a,3,Ph Zwiebelsoße A,K grüne Bohnen Salzkartoffeln
kcal: 448,9, Fett: 12,3 g, KH: 53,1 g, EW: 29,1 g	kcal: 282,9, Fett: 13,8 g, KH: 21,5 g, EW: 14,0 g	kcal: 595,0, Fett: 35,5 g, KH: 41,8 g, EW: 23,7 g	kcal: 643,8, Fett: 38,3 g, KH: 33,3 g, EW: 40,0 g	kcal: 387,5, Fett: 22,4 g, KH: 29,7 g, EW: 14,2 g	kcal: 320,9, Fett: 12,7 g, KH: 35,3 g, EW: 12,3 g	kcal: 447,9, Fett: 29,5 g, KH: 28,6 g, EW: 14,6 g
Polentagrießbrei <sup>7</sup> mit Sauerkirschsoße	Seelachs gebraten  1,1a,4 mit Möhren- gemüse in Rahm ,6 Kartoffelpüree	Blumenkohl - Brokkoli – Kartoffel- auflauf <sup>3,7</sup> Kräutersoße mit Gemüsestreifen	Kräuterquark <sup>7</sup> Salzkartoffeln	Wachsbrech- bohnentopf mit Rindfleisch <sup>9</sup>	2 gekochte Eier 3 Senfsoße 10 Wurzelgemüse 3,9 Salzkartoffeln 3	2 Geflügelklößchen  1,1a,3,A  Kräutersoße  Brokkoli  Kartoffelpüree  7,A,S
kcal: 485,5, Fett: 22,1 g,	kcal: 524,4, Fett: 25,6 g,	kcal: 432,4, Fett: 28,1 g,	kcal: 373,6, Fett: 18,8 g,	kcal: 234,4, Fett: 4,5 g,	kcal: 405,8, Fett: 19,4 g,	kcal: 346,4, Fett: 15,3 g,
Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne Kräuter-Quinoa	KH: 47,7 g, EW: 20,8 g  Kürbis- Spinatpfanne ,8,8d Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Vollkornreis	RH: 31,0 g, EW: 10,6 g  2 Polenta- medaillons Brokkoli Tomaten-Fenchel- Gemüse Tofuwürfel, auf Wunsch	Champignonpfanne  ,6  Salzkartoffeln	Gefüllte Zucchini mit Polenta- Gemüse 9.9 Tomatensoße Vollkornreis	KH: 35,0 g, EW: 19,2 g  Möhren-Hirsotto 5.5  Tomatensoße 5	KH: 26,5 g, EW: 23,3 g  Gemüseragout 6,9  Ebly-Zartweizen 7,1,1a
kcal: 303,4, Fett: 8,7 g, KH: 41,8 g, EW: 10,9 g	kcal: 349,5, Fett: 11,7 g, KH: 49,9 g, EW: 10,9 g	kcal: 404,9, Fett: 17,6 g, KH: 39,7 g, EW: 17,7 g	kcal: 218,0, Fett: 6,6 g, KH: 27,0 g, EW: 11,5 g	kcal: 413,8, Fett: 11,1 g, KH: 69,3 g, EW: 6,9 g	kcal: 579,7, Fett: 21,9 g, KH: 67,2 g, EW: 13,1 g	kcal: 291,5, Fett: 3,6 g, KH: 50,6 g, EW: 10,5 g

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, 1 = Weizen, 1c = Gerste, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 5 = Erdnüsse und Erdnüsserzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 9 = Sellerie und Sellerie u