

Speiseplan

von Montag, 15.12.2025 KW 51
bis Sonntag, 21.12.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Schweinegulasch  Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Wirsingkohleintopf Schinkenfleisch  ^{,9}	Currywurst  ,10,A,K,Ph Curry- Paprikasoße  grüne Erbsen  Reis 	Frische Topfwurst  ^{,1,10,1a,7,9,A,K,Ph} Sauerkraut  Salzkartoffeln 	3 kleine Bouletten  ^{,1,10,1a,3} Kümmelsoße mit Weißkohl  Schmorkohl  Salzkartoffeln 	Graupeneintopf mit Kassler  ^{,1,1c,9,A,K,Ph}	Hackbraten vom Schwein  ^{,1,10,1a,3,Ph} Zwiebelsoße  ^{,A,K} grüne Bohnen  Salzkartoffeln 
	kcal: 467,2, Fett: 19,1 g, KH: 50,6 g, EW: 22,6 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: 522,9, Fett: 28,9 g, KH: 38,9 g, EW: 24,2 g	kcal: 387,9, Fett: 18,3 g, KH: 37,6 g, EW: 15,1 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
Menü 2	Polentagrießbrei  ^{,7} Sauerkirschsoße 	Seelachs gebraten ^{1,1a,4} Möhrengemüse in Rahm  ^{,6} Kartoffelpüree  ^{,7,A,S}	Blumenkohl - Brokkoli - Kartoffelauflauf ^{3,7} Kräutersoße mit Gemüwestreifen  ^{,6,9}	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße ^{1,1a,3,6} Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ^{,7,A,S}	Wachsbrechbohnen topf mit Rindfleisch ⁹	2 gekochte Eier  ^{,3} Senfsoße ¹⁰ Wurzelgemüse  ^{,9} Salzkartoffeln 	2 Geflügelklößchen ^{1,1a,3,A} Kräutersoße  ^{,6} Brokkoli  Kartoffelpüree  ^{,7,A,S}
	kcal: 485,5, Fett: 22,1 g, KH: 56,8 g, EW: 14,5 g	kcal: 524,4, Fett: 25,6 g, KH: 47,7 g, EW: 20,8 g	kcal: 432,4, Fett: 28,1 g, KH: 31,0 g, EW: 10,6 g	kcal: 303,0, Fett: 6,0 g, KH: 33,5 g, EW: 26,2 g	kcal: 234,4, Fett: 4,5 g, KH: 29,2 g, EW: 14,2 g	kcal: 405,8, Fett: 19,4 g, KH: 35,0 g, EW: 19,2 g	kcal: 346,4, Fett: 15,3 g, KH: 26,5 g, EW: 23,3 g
Menü 3	Ayurveda Blumenkohl - Brokkoli - Möhrenpfanne  ^{,6} Kräuter-Quinoa 	Kürbis- Spinatpfanne  ^{,8,8d} Blumenkohl, Brokkoli, Möhren  Vollkornreis 	2 Polenta- medaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse  Tofuwürfel, auf Wunsch  ^{,6}	Champignon- pfanne  ^{,6} Salzkartoffeln 	Gefüllte Zucchini mit Polenta- Gemüse  ^{,9} Tomatensoße  Vollkornreis 	Möhren-Hirsotto  ^{,5} Tomatensoße 	Gemüseragout  ^{,6,9} Ebly-Zartweizen  ^{,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,  = Icon Vegetarisch,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat