



Speiseplan

von Montag, 20.04.2026 KW 17

bis Sonntag, 26.04.2026
























Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wurstgulasch  ,10,A,K,Ph Vollkorn- spirelli-Nudeln  ,1,1a	2 gekochte Eier  ³ Senfsoße ¹⁰ Salzkartoffeln  Möhrenrohkost ^{A,K}	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Porree in Soße  ,6 Kartoffelpüree  ,7,A,S	Kartoffel-Spinat- Auflauf  ,3,7,9 Frischkäse- Kräutersoße  ,6,7	Schlemmerfisch Bordelaise ^{1a,4} Dillsoße  ,6 Brokkoli  Salzkartoffeln 	Kartoffelsuppe  ⁹ Wiener Scheiben  ,10,9,A,K,Ph	Frikassee vom Huhn mit Spargel ^{3,6,7,A} Salzkartoffeln 

kcal: 464,8, Fett: 22,9 g, KH: 44,7 g, EW: 19,5 g	kcal: 427,5, Fett: 18,8 g, KH: 42,8 g, EW: 18,4 g	kcal: 464,7, Fett: 28,4 g, KH: 29,5 g, EW: 19,9 g	kcal: 481,5, Fett: 34,8 g, KH: 28,5 g, EW: 11,0 g	kcal: 403,6, Fett: 16,9 g, KH: 37,2 g, EW: 22,5 g	kcal: 401,9, Fett: 24,1 g, KH: 32,8 g, EW: 10,2 g	kcal: 269,4, Fett: 10,1 g, KH: 24,7 g, EW: 18,0 g
---	---	---	---	---	---	---

Menü 2

Brokkoli  Karotten mit Mango  Roter Thai Reis 	2 Fenchelherzen mit Saatkruste  ¹¹ Karottenragout  ,6 Bulgur mit Koriander  ,1,1a	Cashew-Spinat  ,6,8,8d Zucchini-Auberginen  Roter Thai Reis 	Kartoffel-Lauch Dal  ,A,K Wurzelgemüse aus dem Ofen  Ebly-leicht gebunden  ,1,1a,8,8d,A,K	Mung Dal Karotte- Koriander  ,A,K Masala Kartoffeln mit Karotten  Schmorgurken mit Dill  ,6	Rote Bete Dal  ,A,K gebratener Radicchio  Gemüsecouscous  ,1,1a,9	Basilikumsoße  ,8,8d Mediterranes Gemüse  Dinkel-VK-Spaghetti- Pasta  ,1,1a
--	---	---	---	---	--	--




kcal: 182,3, Fett: 1,5 g, KH: 32,2 g, EW: 5,9 g	kcal: 357,8, Fett: 12,9 g, KH: 47,6 g, EW: 8,7 g	kcal: 333,0, Fett: 18,0 g, KH: 32,1 g, EW: 7,2 g	kcal: 427,0, Fett: 15,0 g, KH: 59,1 g, EW: 11,6 g	kcal: 294,3, Fett: 21,1 g, KH: 20,9 g, EW: 2,6 g	kcal: 352,1, Fett: 17,5 g, KH: 37,8 g, EW: 8,2 g	kcal: 299,0, Fett: 8,9 g, KH: 43,1 g, EW: 10,0 g
---	--	--	---	--	--	--

Menü 3

Kräuterquark ⁷ Kartoffelecken 	2 Polenta- medaillons  Brokkoli  Tomaten-Fenchel- Gemüse 	Indischer Linsentopf mit Ananas  ,9 Hirtenkäse auf Wunsch  ,7	Champignonpfanne  ,6 Kartoffelecken 	Gefüllte Zucchini mit Gemüsefüllung  ,9 Tomatensoße  Roter Thai Reis 	5 Falafelbällchen  ,1,1a Kurkuma- Kräutersoße  ,6 Brokkoli  Gemüsecouscous  ,1,1a,9	Gemüseragout  ,6,9 Ebly-Zartweizen  ,1,1a Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6
--	---	--	---	--	---	---

kcal: 477,0, Fett: 24,6 g, KH: 40,0 g, EW: 21,9 g	kcal: 307,7, Fett: 11,2 g, KH: 39,4 g, EW: 8,5 g	kcal: 488,0, Fett: 30,3 g, KH: 31,1 g, EW: 18,4 g	kcal: 321,4, Fett: 12,4 g, KH: 38,0 g, EW: 12,9 g	kcal: 342,3, Fett: 10,0 g, KH: 55,9 g, EW: 4,2 g	kcal: 458,4, Fett: 20,3 g, KH: 50,8 g, EW: 13,6 g	kcal: 388,6, Fett: 10,0 g, KH: 50,9 g, EW: 19,7 g
---	--	---	---	--	---	---

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

Legende:  = Icon Vegetarisch  = Icon Vegan,  = Icon Schwein, 1 = Glutenhaltiges Getreide, 10 = Senf und Senferzeugnisse, 11 = Sesam und Sesamerzeugnisse, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8d = Cashewnüsse, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite, IK