






Montag, den 18.05.2026

2 gekochte Eier ³
Senfsoße¹⁰

Kaisergemüse 
Salzkartoffeln 


kcal: 448,0, Fett: 30,7 g, KH: 23,1 g, EW: 18,5 g

Dienstag, den 19.05.2026

Seelachs gebraten ^{1,1a,4,7}

Kräutersoße 

Brokkoli 

Kartoffelpüree ^{7,A,S}


kcal: 325,9, Fett: 12,7 g, KH: 25,2 g, EW: 25,1 g

Mittwoch, den 20.05.2026

3 Königsberger Klopse 

Kapernsoße

Möhrengemüse 

Kartoffelpüree ^{7,A,S}

kcal: 445,6, Fett: 25,8 g, KH: 34,5 g, EW: 16,3 g


Donnerstag, den 21.05.2026

Makkaroni mit Blattspinat & Käse ^{1,1a,7}

kcal: 413,2, Fett: 12,5 g, KH: 55,3 g, EW: 18,0 g

Freitag, den 22.05.2026

Hühnerfrikassee ^{7,S}

Gemüsereis 




kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 g

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Speisenangebote entnehmen Sie bitte unseren Angebotstafeln. Änderungen vorbehalten.

Preise entnehmen Sie bitte den Preisinformationen vor Ort.

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

Legende:  = Icon Vegan,  = Icon Vegetarisch,  = 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