













































Speiseplan




von Montag, 05.01.2026 KW 2
bis Sonntag, 11.01.2026



Pürierte Kost

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ⁶ Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte ^{3,7}	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Blumenkohl ^{3,7} Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Kasslerbraten  ^{3,7,A,K,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Kürbis ^{3,7} Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Gartengemüse 3,7 Pass.Reisschnitte ^{3,7}	Pass.Putenbraten  ^{3,7,Ph} DYS Tomatensoße  Pass.Nudeln ^{1,1a,3,7}	Pass.Kalbsbraten 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Pass.Brokkoli ^{3,7} Kartoffelpüree  ,7,A,S	Pass.Schweinebraten  ^{3,7,Ph} DYS Senfsoße ¹⁰ Pass.Blumenkohl ^{3,7} Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 410,3, Fett: 26,1 g, KH: 28,3 g, EW: 13,4 g	kcal: 472,7, Fett: 31,3 g, KH: 28,0 g, EW: 15,5 g	kcal: 309,9, Fett: 17,7 g, KH: 21,7 g, EW: 13,7 g	kcal: 423,1, Fett: 28,2 g, KH: 19,8 g, EW: 18,7 g	kcal: 533,8, Fett: 37,2 g, KH: 29,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 360,3, Fett: 23,4 g, KH: 20,0 g, EW: 14,6 g	kcal: 431,9, Fett: 26,8 g, KH: 27,5 g, EW: 16,1 g
2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell  ⁶ Brokkoli  Salzkartoffeln 	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Blumenkohl, Brokkoli, Möhren Salzkartoffeln 	Pass.Kasslerbraten  ^{3,7,A,K,Ph} DYS Soße Dunkel ⁶ Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Rahmspinat  ^{6,7} Salzkartoffeln 	Pass.Putenbraten  ^{3,7,Ph} DYS Tomatensoße  Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Pass.Kalbsbraten 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Wurzelgemüse  ⁹ Salzkartoffeln 	Pass.Schweinebraten  ^{3,7,Ph} DYS Senfsoße ¹⁰ Brokkoli  Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 354,6, Fett: 17,2 g, KH: 34,3 g, EW: 12,7 g	kcal: 481,1, Fett: 28,3 g, KH: 36,5 g, EW: 14,7 g	kcal: 318,5, Fett: 15,1 g, KH: 31,1 g, EW: 10,5 g	kcal: 406,4, Fett: 22,9 g, KH: 28,0 g, EW: 17,6 g	kcal: 549,1, Fett: 23,6 g, KH: 59,8 g, EW: 20,3 g	kcal: 356,5, Fett: 20,0 g, KH: 29,4 g, EW: 11,5 g	kcal: 416,6, Fett: 25,5 g, KH: 25,6 g, EW: 16,5 g
Polentagrießbrei  ⁷ Sauerkirschsoße 	Seelachs gebraten 1,1a,4 Möhrengemüse in Rahm  ⁶ Kartoffelpüree  ,7,A,S	Omelett  ^{3,7} Rahmspinat  ^{6,7} Salzkartoffeln 	Frischkäse- Schinkensoße  ,6,7,A,K,Ph Spirelli-Nudeln  ,1,1a	gef.Zucchini mit Gemüsefüllung  ⁹ Tomatensoße  Spirelli-Nudeln  ,1,1a	2 gekochte Eier  ³ Senfsoße ¹⁰ Wurzelgemüse  ⁹ Salzkartoffeln 	Hackbraten vom Schwein  ^{1,10,1a,3,Ph} DYS Senfsoße ¹⁰ 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: 312,9, Fett: 13,9 g, KH: 29,0 g, EW: 15,2 g	kcal: 371,2, Fett: 13,3 g, KH: 46,5 g, EW: 15,0 g	kcal: 467,9, Fett: 11,5 g, KH: 77,9 g, EW: 10,5 g	kcal: 410,0, Fett: 19,8 g, KH: 35,0 g, EW: 19,1 g	kcal: 531,9, Fett: 38,4 g, KH: 27,4 g, EW: 16,4 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, 1a = Weizen, 3 = Eier und Eierzeugnisse, 4 = Fisch und Fischerzeugnisse, 6 = Soja und Sojaerzeugnisse, 7 = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxide/Sulfite