



Speiseplan

von Montag, 02.02.2026 KW 6
bis Sonntag, 08.02.2026



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.Möhren ^{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: 351,2, Fett: 17,5 g, KH: 31,7 g, EW: 14,2 g	kcal: 464,4, Fett: 28,0 g, KH: 29,7 g, EW: 19,3 g	kcal: 533,8, Fett: 37,2 g, KH: 29,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 401,6, Fett: 23,2 g, KH: 30,0 g, EW: 15,1 g	kcal: 445,9, Fett: 26,6 g, KH: 31,9 g, EW: 16,5 g
2 Seefisch passiert 10,3,4,7 DYS Soße Hell ⁶ Rahmspinat ^{6,7} Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Pass.Rinderbraten 1,1a,3,6,7,Ph DYS Senfsoße ¹⁰ Brokkoli Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Pass.Kasslerbraten 3,7,A,K,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Pass.Hähnchenfilet 3,7,Ph DYS Soße Dunkel ⁶ Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Pass.Putenbraten 3,7,Ph DYS Tomatensoße Pass.Nudeln ^{1,1a,3,7}	Milchreis mit Zucker und Zimt ⁷ Apfelmark ^A	Pass.Schweinebraten ^{3,7,Ph} bunte Karottenscheiben Kartoffelpüree ^{7,A,S}
kcal: 364,5, Fett: 21,9 g, KH: 27,9 g, EW: 11,6 g	kcal: 457,4, Fett: 30,0 g, KH: 26,1 g, EW: 15,9 g	kcal: 330,6, Fett: 16,0 g, KH: 32,5 g, EW: 10,4 g	kcal: 382,4, Fett: 19,6 g, KH: 32,8 g, EW: 14,2 g	kcal: 533,8, Fett: 37,2 g, KH: 29,4 g, EW: 16,3 g	kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 254,4, Fett: 12,5 g, KH: 19,8 g, EW: 11,8 g
MSC Seelachsfilet 1,1a,4,7 Kräutersoße Brokkoli Vollkornreis	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Gemüsefrikadellen 1,10,1a,9 Kräutersoße Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Gnocchi - Tomatenpfanne 1,1a,7 Tomatensoße	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Milchreis mit Zucker und Zimt ⁷ Apfelmark ^A Kartoffelpüree ^{7,A,S}	Hühnerfrikassee ^{7,S} bunte Karottenscheiben Kartoffelpüree ^{7,A,S}
kcal: 468,1, Fett: 13,5 g, KH: 57,1 g, EW: 28,5 g	kcal: 229,2, Fett: 4,8 g, KH: 17,6 g, EW: 26,8 g	kcal: 188,4, Fett: 6,9 g, KH: 26,8 g, EW: 2,5 g	kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g	kcal: 294,1, Fett: 11,6 g, KH: 29,4 g, EW: 15,6 g	kcal: 548,2, Fett: 9,5 g, KH: 100,3 g, EW: 13,4 g	kcal: 209,2, Fett: 8,0 g, KH: 25,6 g, EW: 4,9 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 = Schwefeldioxyd/Sulfite