

**Speiseplan**

von Montag, 02.02.2026 KW 6
bis Sonntag, 08.02.2026



Menü 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wurstgulasch <small>,10,A,K,Ph</small>	Grüne Bohnentopf mit Rindfleisch ⁹	Fleischkäse <small>,A,K,Ph</small> Soße zum Braten Möhrengemüse Kartoffelpüree <small>,7,A,S</small>	Szegediner Gulasch <small>,7,S</small> Spätzle <small>,1,1a,3</small>	Tomaten-Rinderhackfleisch-Soße ^{7,9} Vollkorn-Makkaroni <small>,1,1a</small>	Sahne Heringssuppen <small>,3,4,7,A,K,Su</small> Salzkartoffeln gemischter Blattsalat <small>,F</small>	Schweineschnitzel <small>,1,1a</small> Soße zum Braten Grüne Bohnen Kartoffelpüree <small>,7,A,S</small>	
<i>kcal: 457,1, Fett: 11,1 g, KH: 70,1 g, EW: 16,9 g</i>	<i>kcal: 64,6, Fett: 0,8 g, KH: 10,3 g, EW: 4,2 g</i>	<i>kcal: 443,8, Fett: 32,2 g, KH: 21,1 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 221,9, Fett: 5,9 g, KH: 35,0 g, EW: 6,5 g</i>	<i>kcal: 416,6, Fett: 10,7 g, KH: 52,3 g, EW: 24,1 g</i>	<i>kcal: 647,0, Fett: 43,9 g, KH: 46,4 g, EW: 15,0 g</i>	<i>kcal: 353,1, Fett: 14,0 g, KH: 31,0 g, EW: 22,9 g</i>	
MSC Seelachsfilet <small>,1,1a,4,7</small> Kräutersoße Brokkoli Vollkornreis	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree <small>,7,A,S</small>	Schweinegulasch Bunte Nudeln <small>,1,1a</small>	Gnocchi - Tomatenpfanne <small>,1,1a,7</small> Tomatensoße <small>,1,1a</small>	Putengeschnetzeltes Möhrengemüse Salzkartoffeln	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>,7</small> Apfelmärk <small>,A</small>	Hühnerfrikassee ^{7,S} Gemüsereis	
<i>kcal: 468,1, Fett: 13,5 g, KH: 57,1 g, EW: 28,5 g</i>	<i>kcal: 229,2, Fett: 4,8 g, KH: 17,6 g, EW: 26,8 g</i>	<i>kcal: 427,1, Fett: 22,9 g, KH: 35,2 g, EW: 20,0 g</i>	<i>kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g</i>	<i>kcal: 323,2, Fett: 10,5 g, KH: 38,0 g, EW: 16,3 g</i>	<i>kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g</i>	<i>kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 g</i>	
Süßkartoffel-Kichererbsen-curry <small>,10,8,8a</small> feine grüne Erbsen Vollkornreis	5 Falafel-bällchen <small>,1,1a</small> Paprikasoße <small>,Su</small> Gemüsecouscous <small>,1,1a,9</small>	Gemüsefrikadellen <small>,1,10,1a,9</small> Kräutersoße Möhrengemüse Salzkartoffeln	Erbseintopf vegan ⁹	Thai Curry Grün <small>,6,9</small> Vollkornreis	Gemüsebolognese mit Berglinsen <small>,9</small> Vollkorn-Makkaroni <small>,1,1a</small>	3 Gemüsebällchen <small>,1,1a,6</small> Kräutersoße bunte Karottenscheiben Salzkartoffeln	
<i>kcal: 152,3, Fett: 0,7 g, KH: 32,6 g, EW: 3,5 g</i>	<i>kcal: 369,9, Fett: 14,1 g, KH: 47,8 g, EW: 10,0 g</i>	<i>kcal: 217,5, Fett: 5,8 g, KH: 35,4 g, EW: 3,2 g</i>	<i>kcal: 252,0, Fett: 1,5 g, KH: 42,6 g, EW: 17,1 g</i>	<i>kcal: 342,3, Fett: 13,5 g, KH: 41,5 g, EW: 12,4 g</i>	<i>kcal: 270,6, Fett: 2,7 g, KH: 48,6 g, EW: 9,1 g</i>	<i>kcal: 397,0, Fett: 10,4 g, KH: 49,7 g, EW: 21,6 g</i>	

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, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, 8a = Mandel, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, F = mit Farbstoff, K = mit Konservierungstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, Su = Schwefeldioxide/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)