
























Speiseplan























von Montag, 23.02.2026 KW 9
bis Sonntag, 01.03.2026






















Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
3 Fleisch- klößchen  Tomatensoße  Bunte Nudeln  ,1,1a	Pfannenfrikadelle  ,1,10,1a,3 Soße zum Braten  Rotkohl  ,9,A,Su Kartoffelpüree  ,7,A,S	Currywurst geschnitten in Currysoß  ,10,7,9 grüne Erbsen  Reis 	Bauernhackfleisch oulade  ,1,10,1a Soße zum Braten  Kaisergemüse  Salzkartoffeln 	Rostbratwurst  ,Ph Soße zum Braten  Sauerkraut mit Speck  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Soljanka  ,A,K,Ph	Kasslerkamm  ,A,K Soße zum Braten  Grüne Bohnen  Salzkartoffeln 
kcal: 437,4, Fett: 24,6 g, KH: 35,6 g, EW: 17,8 g	kcal: 487,9, Fett: 28,9 g, KH: 35,7 g, EW: 19,4 g	kcal: 513,0, Fett: 33,3 g, KH: 27,6 g, EW: 22,2 g	kcal: 372,9, Fett: 18,5 g, KH: 34,3 g, EW: 14,5 g	kcal: 349,3, Fett: 24,1 g, KH: 16,8 g, EW: 16,5 g	kcal: 224,0, Fett: 14,4 g, KH: 19,6 g, EW: 10,4 g	kcal: 141,2, Fett: 0,9 g, KH: 25,6 g, EW: 4,6 g




Menü 2

Grießbrei  ,1,1a,7 Kirschsoße 	Seelachs gebraten  ,1,1a,4,7 Kräutersoße  Möhrengemüse  Reis 	2 gekochte Eier  ,3 Senfsoße  ,10,7 Kaisergemüse  Salzkartoffeln 	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße  Kaisergemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Kräuterquark  ,7 Salzkartoffeln 	Omelett  ,3,7 Rahmspinat  ,6,7 Salzkartoffeln 	3 Königsberger Klopse  Kapernsoße  ,7 Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 407,7, Fett: 6,3 g, KH: 70,6 g, EW: 15,4 g	kcal: 248,2, Fett: 10,4 g, KH: 18,2 g, EW: 18,7 g	kcal: 358,4, Fett: 16,2 g, KH: 31,3 g, EW: 19,0 g	kcal: 221,3, Fett: 3,0 g, KH: 18,9 g, EW: 27,1 g	kcal: 377,8, Fett: 19,2 g, KH: 29,0 g, EW: 20,5 g	kcal: 312,9, Fett: 13,9 g, KH: 29,0 g, EW: 15,2 g	kcal: 441,5, Fett: 26,5 g, KH: 32,7 g, EW: 16,0 g

Menü 3

gelbes Gemüsecurry  ,10,8,8d,9 Gemüsereis 	Gemüsebolognese  ,6,9 Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Gemüseragout ungarische Art  ,10,9 Salzkartoffeln  Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Mediterranes Tomatenragout  Gnocchi  ,1,1a Tofuwürfel, auf Wunsch  ,6	Süßkartoffel- Gemüsepfanne  ,5,6 Möhrengemüse  Reis 	Linsentaler  ,1,1a,9 Kräutersoße  Brokkoli  Salzkartoffeln 	Gemüsefrikadellen  ,1,10,1a,9 Ital. Pfannengemüse  Vollkorn-Makkaroni  ,1,1a
kcal: 134,5, Fett: 3,3 g, KH: 22,9 g, EW: 2,6 g	kcal: 398,2, Fett: 6,6 g, KH: 67,6 g, EW: 15,0 g	kcal: 281,9, Fett: 8,0 g, KH: 35,2 g, EW: 15,0 g	kcal: 564,4, Fett: 17,2 g, KH: 70,5 g, EW: 26,4 g	kcal: 276,5, Fett: 12,9 g, KH: 29,3 g, EW: 7,2 g	kcal: 392,4, Fett: 14,7 g, KH: 49,3 g, EW: 12,5 g	kcal: 383,3, Fett: 8,7 g, KH: 58,1 g, EW: 12,6 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, 5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 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 = Schwefeldioxyd/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)