

Speiseplan

von Montag, 02.03.2026 KW 10
bis Sonntag, 08.03.2026



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Wurstgulasch  ,10,A,K,Ph Spirelli-Nudeln  ,1,1a	Grüne Bohnentopf mit Rindfleisch ⁹	Fleischkäse  ,7,A,K,Ph Soße zum Braten  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  ,7,A,S	Szegediener Gulasch  ,7,S Spätzle  ,1,1a,3	Tomaten- Rinderhackfleisch- Soße ^{7,9} Vollkorn-Mak- karoni  ,1,1a	Sahne Herings- happen  ,3,4,7,A,K,Su Salzkartoffeln  gemischter Blattsalat  ,F	Schweineschnitzel  ,1,1a Soße zum Braten  Grüne Bohnen  Kartoffelpüree  ,7,A,S
kcal: 457,1, Fett: 11,1 g, KH: 70,1 g, EW: 16,9 g	kcal: 64,6, Fett: 0,8 g, KH: 10,3 g, EW: 4,2 g	kcal: 443,8, Fett: 32,2 g, KH: 21,1 g, EW: 15,0 g	kcal: 221,9, Fett: 5,9 g, KH: 35,0 g, EW: 6,5 g	kcal: 416,6, Fett: 10,7 g, KH: 52,3 g, EW: 24,1 g	kcal: 647,0, Fett: 43,9 g, KH: 46,4 g, EW: 15,0 g	kcal: 353,1, Fett: 14,0 g, KH: 31,0 g, EW: 22,9 g

Menü 2

MSC Seelachsfilet ,1,1a,4,7 Kräutersoße  Brokkoli  Vollkornreis 	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße Blumenkohl  Kartoffel- püree  ,7,A,S	Schweine- gulasch  Bunte Nudeln  ,1,1a	Gnocchi - Tomatenpfanne  ,1,1a,7 Tomatensoße 	Putenge- schnetzeltes Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Milchreis mit Zucker und Zimt  ,7 Apfelmark  ,A	Hühnerfrikassee ^{7,S} Gemüsereis 
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: 427,1, Fett: 22,9 g, KH: 35,2 g, EW: 20,0 g	kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g	kcal: 323,2, Fett: 10,5 g, KH: 38,0 g, EW: 16,3 g	kcal: 474,6, Fett: 8,1 g, KH: 87,8 g, EW: 11,6 g	kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 g

Menü 3

Süßkartoffel-Kicher- erbsencurry  ,10,8,8a feine grüne Erbsen  Vollkornreis 	5 Falafelbällchen  ,1,1a Paprikasoße  ,Su Gemüse Couscous  ,1,1a,9	Gemüsefrikadellen  ,1,10,1a,9 Kräutersoße  Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Erbseneintopf vegan  ,9	Thai Curry Grün  ,6,9 Vollkornreis 	Gemüsebolognese m.Berglinsen  ,9 Vollkorn-Makkaroni  ,1,1a	3 Gemüse- bällchen  ,1,1a,6 Kräutersoße  bunte Karotten- scheiben  Salzkartoffeln 
kcal: 152,3, Fett: 0,7 g, KH: 32,6 g, EW: 3,5 g	kcal: 369,9, Fett: 14,1 g, KH: 47,8 g, EW: 10,0 g	kcal: 217,5, Fett: 5,8 g, KH: 35,4 g, EW: 3,2 g	kcal: 252,0, Fett: 1,5 g, KH: 42,6 g, EW: 17,1 g	kcal: 342,3, Fett: 13,5 g, KH: 41,5 g, EW: 12,4 g	kcal: 270,6, Fett: 2,7 g, KH: 48,6 g, EW: 9,1 g	kcal: 397,0, Fett: 10,4 g, KH: 49,7 g, EW: 21,6 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, 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 Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = geschwefelt, S = Schwefeldioxyde/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)