



Speiseplan

von Montag, 23.03.2026 KW 13
bis Sonntag, 29.03.2026



Menü 1

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
3 Fleischklößchen Tomatensoße Bunte Nudeln ,1,1a	3 Cevapcici – Hackfleisch- röllchen ,3 Tzatziki ,7 Reis Möhrenrohkost ^{A,K}	Schweinegulasch Möhrengemüse Salzkartoffeln	Bauernhackfleischro- ulade ,1,10,1a Soße zum Braten Kaisergemüse Salzkartoffeln	Rostbratwurst ,Ph Soße zum Braten Sauerkraut mit Speck Kartoffelpüree ,7,A,S	Geflügel- frikadelle ^{1,1a,3} Geflügelsoße Möhrengemüse Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes ⁷ Spätzle ,1,1a,3
kcal: 574,2, Fett: 25,4 g, KH: 62,8 g, EW: 22,3 g	kcal: 448,0, Fett: 30,7 g, KH: 23,1 g, EW: 18,5 g	kcal: 431,8, Fett: 20,5 g, KH: 35,6 g, EW: 24,4 g	kcal: 405,9, Fett: 18,4 g, KH: 42,3 g, EW: 14,9 g	kcal: 357,6, Fett: 20,4 g, KH: 23,8 g, EW: 16,9 g	kcal: 408,7, Fett: 18,8 g, KH: 37,0 g, EW: 20,3 g	kcal: 437,4, Fett: 14,5 g, KH: 52,8 g, EW: 22,6 g
Grießbrei ,1,1a,7 Kirschsoße	Seelachs ge- braten ^{1,1a,4,7} Kräutersoße Möhrengemüse Kartoffelpüree ,7,A,S	Makkaroni mit Blattspinat & Käse ^{1,1a,7}	2 gekochte Eier ,3 Senfsoße ¹⁰ Kaisergemüse Salzkartoffeln	Kräuterquark ⁷ Salzkartoffeln	Omelett ,3,7 Rahmspinat ,6,7 Salzkartoffeln	Hähnchenfilet natur Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffelpüree ,7,A,S
kcal: 407,7, Fett: 6,3 g, KH: 70,6 g, EW: 15,4 g	kcal: 324,0, Fett: 11,8 g, KH: 29,9 g, EW: 21,9 g	kcal: 413,2, Fett: 12,5 g, KH: 55,3 g, EW: 18,0 g	kcal: 361,5, Fett: 15,1 g, KH: 34,2 g, EW: 18,8 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: 229,2, Fett: 4,8 g, KH: 17,6 g, EW: 26,8 g
Blumenkohl Falaffel Currysoße feine grüne Erbsen Gemüse Couscous ^{,1,1a,9}	Gemüse- bolognese ,6,9 Spirelli-Nudeln ,1,1a	2 Polenta- medaillons Kräutersoße Brokkoli Kaisergemüse	Tomatenragout grüne Erbsen Gnocchi ,1,1a Tofuwürfel, auf Wunsch ,6	Süßkartoffel- Gemüsepfanne ,5,6 Möhrengemüse Reis	Linsentaler ,1,1a,9 Kräutersoße Brokkoli Salzkartoffeln	Curry aus Blumenkohl & Linsen ,5,9 Gemüse Couscous ^{,1,1a,9}
kcal: 261,6, Fett: 11,1 g, KH: 32,2 g, EW: 6,6 g	kcal: 398,2, Fett: 6,6 g, KH: 67,6 g, EW: 15,0 g	kcal: 353,0, Fett: 12,6 g, KH: 45,2 g, EW: 9,7 g	kcal: 534,9, Fett: 12,8 g, KH: 77,4 g, EW: 23,9 g	kcal: 271,7, Fett: 12,6 g, KH: 28,4 g, EW: 7,6 g	kcal: 392,4, Fett: 14,7 g, KH: 49,3 g, EW: 12,5 g	kcal: 365,1, Fett: 18,0 g, KH: 39,9 g, EW: 9,5 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, 9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, A = mit Antioxidationsmittel, K = mit Konservierungsstoff, Ph = mit Phosphat, S = Schwefeldioxyde/Sulfite, Su = mit Süßungsmitteln, Su = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)