
































































Speiseplan

von Montag, 13.07.2026 KW 29
bis Sonntag, 19.07.2026



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menü 1	Wurstgulasch  <small>10,A,K,Ph</small> Spirelli-Nudeln  <small>1,1a</small>	Schweinesteak  Soße zum Braten  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  <small>7,A,S</small>	Fleischkäse  <small>A,K,Ph</small> Soße zum Braten  Wachsbrechbohnen- emüse  Kartoffelpüree  <small>7,A,S</small>	Szegediner Gulasch  <small>7</small> Spätzle  <small>1,1a,3</small>	Hirtenpfanne mit Nudelreis  <small>1,1a,7</small>	Linseneintopf m. Speck  <small>9</small>	Schweineschnitzel  <small>1,1a</small> Soße zum Braten  grüne Bohnen  Kartoffelpüree  <small>7,A,S</small>
	<small>kcal: 457,1, Fett: 11,1 g, KH: 70,1 g, EW: 16,9 g</small>	<small>kcal: 277,1, Fett: 7,0 g, KH: 28,7 g, EW: 21,7 g</small>	<small>kcal: 460,0, Fett: 31,9 g, KH: 24,4 g, EW: 16,3 g</small>	<small>kcal: 273,4, Fett: 6,5 g, KH: 43,2 g, EW: 9,4 g</small>	<small>kcal: 317,8, Fett: 9,2 g, KH: 44,6 g, EW: 11,3 g</small>	<small>kcal: 182,4, Fett: 4,2 g, KH: 27,7 g, EW: 12,5 g</small>	<small>kcal: 386,1, Fett: 13,8 g, KH: 39,0 g, EW: 23,3 g</small>
Menü 2	MSC Seelachsfilet  <small>1,1a,4,7</small> Kräutersoße  Brokkoli  Reis 	Spätzle Pilzpfanne  <small>1,1a,3</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt  <small>7</small> Apfelmark  <small>A</small>	Gnocchi - Tomatenpfanne  <small>1,1a,7</small> feine grüne Erbsen 	Schweinegulasch  Blumenkohl  Salzkartoffeln 	3 Königsberger Klopse  Kapernsoße  Möhrengemüse  Kartoffelpüree  <small>7,A,S</small>	Hühnerfrikassee  <small>7,5</small> Gemüsereis 
	<small>kcal: 336,9, Fett: 15,1 g, KH: 22,6 g, EW: 26,8 g</small>	<small>kcal: 360,0, Fett: 12,3 g, KH: 50,1 g, EW: 12,6 g</small>	<small>kcal: 484,2, Fett: 8,4 g, KH: 89,8 g, EW: 11,8 g</small>	<small>kcal: 368,9, Fett: 8,7 g, KH: 62,0 g, EW: 9,9 g</small>	<small>kcal: 419,8, Fett: 20,7 g, KH: 31,5 g, EW: 25,5 g</small>	<small>kcal: 445,6, Fett: 25,8 g, KH: 34,5 g, EW: 16,3 g</small>	<small>kcal: 233,3, Fett: 9,6 g, KH: 29,9 g, EW: 4,7 g</small>
Menü 3	Gemüseragout ungarische Art  <small>1,1a</small> Salzkartoffeln 	5 Falafelbällchen  <small>1,1a</small> Paprikasoße  Gemüse Couscous  <small>1,1a,9</small>	Gemüsefrikadellen  <small>1,10,1a,9</small> Kräutersoße  Brokkoli  Möhrengemüse  Salzkartoffeln 	Süßkartoffel Tikka Masala.  <small>6</small> Reis 	Gemüseschnitzel  <small>1,1a,1d</small> Currysoße  Kaisergemüse  Reis 	Chili sin Carne  Bunte Nudeln  <small>1,1a</small>	3 Gemüseknödel  <small>1,1a</small> Kräutersoße  bunte Karottenscheiben  Salzkartoffeln 
	<small>kcal: 102,7, Fett: 0,4 g, KH: 21,1 g, EW: 2,6 g</small>	<small>kcal: 384,2, Fett: 13,7 g, KH: 51,2 g, EW: 9,9 g</small>	<small>kcal: 397,4, Fett: 15,8 g, KH: 40,7 g, EW: 17,8 g</small>	<small>kcal: 198,0, Fett: 9,0 g, KH: 19,4 g, EW: 7,8 g</small>	<small>kcal: 246,8, Fett: 9,2 g, KH: 32,7 g, EW: 5,8 g</small>	<small>kcal: 517,0, Fett: 16,2 g, KH: 70,2 g, EW: 17,9 g</small>	<small>kcal: 377,8, Fett: 10,1 g, KH: 49,7 g, EW: 18,0 g</small>

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, 1d = Hafer, 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 = Schwefeldioxyd/Sulfite, S = geschwefelt