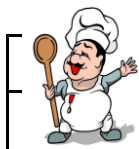


Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026 4. Kalenderwoche



	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Tomatencremesuppe, Hackbällchen in Senfssoße, Salzkartoffeln, Kürbis süß-sauer, Banane	3005 kJ, 728 kcal, 29,86g Fett, 17,62g ges. FS, 83,31g KH, 43,27g Zucker, 27,18g Eiweiß, 6,28g Salz	Tomatencremesuppe, Eierpfannkuchen natur, Apfelmus, Banane	2091 kJ, 498 kcal, 9,14g Fett, 2,72g ges. FS, 85,91g KH, 46,30g Zucker, 14,34g Eiweiß, 1,25g Salz
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,c,g,i,j	LVK	3,a,a1,c,g	LVK
Dienstag	Bockwurst, Kartoffelstampf, Sauerkraut, Fruchtjoghurt	2881 kJ, 691 kcal, 37,59g Fett, 15,58g ges. FS, 54,94g KH, 24,23g Zucker, 28,40g Eiweiß, 5,58g Salz	Vegetarischer Bratling, Käsesoße, Salzkartoffeln, Bohnensalat, Fruchtjoghurt	2847 kJ, 675 kcal, 27,67g Fett, 12,68g ges. FS, 63,59g KH, 20,54g Zucker, 38,25g Eiweiß, 4,64g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,8,g,j,l	VK	1,9,a,a1,a3,c,f,g,i	LVK
Mittwoch	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, Brotbeilage, Birnenkompott	1946 kJ, 371 kcal, 17,44g Fett, 8,70g ges. FS, 34,80g KH, 17,83g Zucker, 15,78g Eiweiß, 2,81g Salz	Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Rote Bete, Birnenkompott	1404 kJ, 333 kcal, 7,48g Fett, 4,04g ges. FS, 43,76g KH, 19,82g Zucker, 20,2g Eiweiß, 2,14g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,4,a,a1,a2,a3,g,j	VK	3,9,g,l	LVK
Donnerstag	Kohlroulade in Sauce, Kartoffelpüree, Kirschquark	1055 kJ, 394 kcal, 12,32g Fett, 5,49g ges. FS, 51,66g KH, 19,38g Zucker, 15,89g Eiweiß, 2,61g Salz	Nudelpfanne mit Gemüse, Kräutersoße, Möhrensalat, Kirschquark	2550 kJ, 610 kcal, 20,87g Fett, 10,27g ges. FS, 83,09g KH, 30,32g Zucker, 18,45g Eiweiß, 4,98g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,a,a1,g,j,l	VK	1,a,a1,f,g,i	LVK
Freitag	Heringsfilet Hausfrauen Art, Bratkartoffeln, Clementine	2454 kJ, 587 kcal, 31,87g Fett, 10,58g ges. FS, 50,70g KH, 18,34g Zucker, 21,27g Eiweiß, 6,10g Salz	Hähnchenschenkel, Braune Geflügelsoße, Brokkoli, Salzkartoffeln, Clementine	2848 kJ, 679 kcal, 35,09g Fett, 13,19g ges. FS, 38,25g KH, 12,71g Zucker, 48,54g Eiweiß, 4,55g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,9,d,g	VK	2,g	LVK
Samstag	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	1904 kJ, 374 kcal, 14,21g Fett, 6,85g ges. FS, 33,89g KH, 18,36g Zucker, 26,57g Eiweiß, 4,82g Salz	Erbseneintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	1420 kJ, 340 kcal, 8,16g Fett, 4,21g ges. FS, 55,20g KH, 12,44g Zucker, 10,56g Eiweiß, 1,25g Salz
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,a2,a3,g,i	LVK	a,a1,a2,a3,g	VK
Sonntag	Gebratener Lachs, Zitronenbittersauce, Salzkartoffeln, Karottengemüse, Eis	2428 kJ, 575 kcal, 26,44g Fett, 12,22g ges. FS, 58,23g KH, 22,77g Zucker, 23,13g Eiweiß, 2,79g Salz	Putenbraten, Braune Geflügelsoße, Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffeln, Eis	2508 kJ, 545 kcal, 21,70g Fett, 7,37g ges. FS, 41,35g KH, 13,73g Zucker, 44,10g Eiweiß, 2,69g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,a3,d,g,i,j	LVK	1,g	LVK
Wir wünschen einen guten Appetit. Änderungen vorbehalten				
Unserer Mitarbeiter erläutern Ihnen gerne unser gesamtes Speisenangebot. Die Zuordnung zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte der beigefügten Legende				