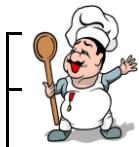


Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026 9. Kalenderwoche



	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Hühnerbrühe mit Eierstich, Pellkartoffeln mit Quark, Salatgarnitur, Birne	2100 KJ, 518 kcal, 25,86g Fett, 8,46g ges. FS, 52,01g KH, 22,12g Zucker, 18,22g Eiweiß, 2,70g Salz	Hühnerbrühe mit Eierstich, Milchreis mit Pflaumenkompott, Zimz und Zucker, Birne	1705 KJ, 421 kcal, 10,70g Fett, 4,02g ges. FS, 65,31g KH, 40,96g Zucker, 14,62g Eiweiß, 1,42g Salz
Zusatzstoffe Allergene	c,g,i	LVK	a,a1,c,g,i	VK
Dienstag	Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Rote Bete-Salat, Fruchtjoghurt	2505 KJ, 560 kcal, 26,79g Fett, 11,25g ges. FS, 55,43g KH, 22,11g Zucker, 21,93g Eiweiß, 4,70g Salz	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Käsesoße, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Fruchtjoghurt	2525 KJ, 550 kcal, 22,51g Fett, 13,19g ges. FS, 65,90g KH, 31,74g Zucker, 17,93g Eiweiß, 4,08g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,3,9,c,g,l	LVK	1,a,a1,g,i	LVK
Mittwoch	Hackfleischtorte "Mafia", Paprikasoße, Reis, Schokoladenpudding mit Sahne	3400 KJ, 816 kcal, 48,05g Fett, 21,89g ges. FS, 67,16g KH, 27,02g Zucker, 28,12g Eiweiß, 6,40g Salz	Steckrübentopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	1890 KJ, 455 kcal, 21,40g Fett, 10,80g ges. FS, 48,00g KH, 21,95g Zucker, 14,53g Eiweiß, 2,01g Salz
Zusatzstoffe Allergene	11,2,3,a,a1,a3,g,i	VK	2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	LVK
Donnerstag	Vollkornnudeln mit Tomatensoße, Linsen -Salat, Apfelmus mit Vanillesoße	2025 KJ, 625 kcal, 15,14g Fett, 8,66g ges. FS, 94,82g KH, 26,65g Zucker, 20,98g Eiweiß, 2,29g Salz	Jägerschnitzel, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln, Apfelmus mit Vanillesoße	2371 KJ, 562 kcal, 21,71g Fett, 10,11g ges. FS, 50,58g KH, 22,14g Zucker, 37,72g Eiweiß, 2,56g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,a,a1,g	VK	1,2,3,a,a1,g	LVK
Freitag	Putengeschnetzeltes, Salzkartoffeln, Gemischter Salat, Stracciatella Quark	1890 KJ, 446 kcal, 10,46g Fett, 4,80g ges. FS, 49,58g KH, 14,91g Zucker, 35,08g Eiweiß, 2,73g Salz	Viktoriabarschfilet gebraten, Buttersauce, Salzkartoffeln, Gemischter Salat, Stracciatella Quarkspeise	2057 KJ, 629 kcal, 34,32g Fett, 13,35g ges. FS, 44,91g KH, 13,25g Zucker, 33,96g Eiweiß, 2,06g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,g,l	LVK	1,d,g	LVK
Samstag	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Rote Grütze mit Sahne	1400 KJ, 350 kcal, 9,26g Fett, 3,60g ges. FS, 41,64g KH, 25,11g Zucker, 23,99g Eiweiß, 4,82g Salz	Gulaschsuppe, Brotbeilage, Rote Grütze mit Sahne	1210 KJ, 289 kcal, 6,32g Fett, 2,18g ges. FS, 46,78g KH, 21,82g Zucker, 10,57g Eiweiß, 1,61g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,a2,a3,g,i	LVK	1,a,a1,g	LVK
Sonntag	Schweinebraten mit Soße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Mirabellenkompott	2204 KJ, 521 kcal, 24,38g Fett, 9,74g ges. FS, 39,21g KH, 11,58g Zucker, 32,62g Eiweiß, 3,86g Salz	Gebratener Lachs, Zitronensoße, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Mirabellenkompott	2958 KJ, 703 kcal, 36,02g Fett, 11,69g ges. FS, 40,85g KH, 11,16g Zucker, 47,04g Eiweiß, 2,89g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,4,a,a3,g,i	LVK	3,a,a1,d,g,l	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				