



Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026 11. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Bärlauchcremesuppe, Hackbällchenspiess, Tomatensoße, Reis, Joghurt im Becher	5298 kJ, 785 kcal, 42,16g Fett, 18,38g ges. FS, 75,02g KH, 24,88g Zucker, 21,68g Eiweiß, 5,57g Salz	Bärlauchcremesuppe, Apfel-Haferflocken-Auflauf, Vanillesoße, Joghurt im Becher	4138 kJ, 986 kcal, 47,44g Fett, 23,60g ges. FS, 110,03g KH, 76,69g Zucker, 25,91g Eiweiß, 2,67g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,a,a1,g,i	VK	3,a,a4,c,g,i	LVK
Dienstag	Kabeljau gedünstet, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Fruchtquark Birne	2019 kJ, 477 kcal, 12,62g Fett, 7,11g ges. FS, 53,16g KH, 23,57g Zucker, 36,46g Eiweiß, 3,47g Salz	Gemüsefrikadelle, Kräutersoße, Salzkartoffeln, Bohnsalat, Fruchtquark Birne	1716 kJ, 407 kcal, 11,31g Fett, 6,59g ges. FS, 59,45g KH, 15,50g Zucker, 14,49g Eiweiß, 3,11g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,5,a,a1,d,g,l	LVK	1,9,a,a1,g,i	LVK
Mittwoch	Nudelsuppe mit Rindfleisch, Brotbeilage, Vanillepudding auf Erdbeer	1080 kJ, 399 kcal, 2,02g Fett, 1,02g ges. FS, 86,80g KH, 53,08g Zucker, 6,96g Eiweiß, 1,37g Salz	Himmel und Erde: Blutwurst mit Kartoffelpüree und Apfelmus, Vanillepudding auf Erdbeer	4297 kJ, 1029 kcal, 58,17g Fett, 22,68g ges. FS, 98,49g KH, 62,57g Zucker, 26,54g Eiweiß, 4,56g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,a,a1,a2,a3,c,g	LVK	1,2,3,a,a1,g	VK
Donnerstag	Hühnerfrikassee, Erbsengemüse, Salzkartoffeln, Pflaumengrütze mit Sahne	2577 kJ, 563 kcal, 19,13g Fett, 10,94g ges. FS, 63,48g KH, 24,98g Zucker, 28,85g Eiweiß, 3,83g Salz	Bunter Gemüseteller, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, Pflaumengrütze mit Sahne	3004 kJ, 878 kcal, 58,55g Fett, 21,86g ges. FS, 66,58g KH, 34,07g Zucker, 16,57g Eiweiß, 2,91g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,g,j	LVK	c,g,i	LVK
Freitag	Heringsfilet Hausfrauen Art, Salzkartoffeln, Grießpudding mit Fruchtsoße	2283 kJ, 543 kcal, 25,26g Fett, 11,05g ges. FS, 54,07g KH, 21,62g Zucker, 23,53g Eiweiß, 6,75g Salz	Gemüseauflauf mit Eiermilch, Gemischter Salat, Grießpudding mit Fruchtsoße	2594 kJ, 618 kcal, 23,90g Fett, 11,75g ges. FS, 66,42g KH, 23,90g Zucker, 32,96g Eiweiß, 2,32g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,9,a,a1,d,g	VK	2,3,a,a1,c,g	LVK
Samstag	Pikante Mitternachtssuppe, Brotbeilage, Obstsalat	864 kJ, 207 kcal, 5,31g Fett, 1,50g ges. FS, 29,23g KH, 16,47g Zucker, 9,21g Eiweiß, 1,30g Salz	Bohneneintopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Obstsalat	1445 kJ, 349 kcal, 2,36g Fett, 0,46g ges. FS, 67,50g KH, 16,89g Zucker, 11,34g Eiweiß, 3,17g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,a,a1,a2,a3	VK	2,a,a1,a2,a3,i	LVK
Sonntag	Schweinebraten mit Soße, Rosenkohlgemüse, Salzkartoffeln, Cremedessert	2810 kJ, 666 kcal, 35,34g Fett, 17,09g ges. FS, 47,59g KH, 16,83g Zucker, 36,34g Eiweiß, 3,91g Salz	Hähnchen Cordon Bleu, Geflügelsoße, Salzkartoffeln, Karottengemüse, Cremedessert	2428 kJ, 573 kcal, 19,06g Fett, 11,17g ges. FS, 64,62g KH, 23,63g Zucker, 32,85g Eiweiß, 4,37g Salz
Zusatzstoffe Allergene	4,a,a3,g,i	VK	1,2,3,8,a,a1,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