


Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026 12. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
 Montag	Rinderbrühe, Eier-Omelett, Kartoffelpüree, Rahmspinat, Apfel	1678 kJ, 449 kcal, 17,12g Fett, 6,75g ges. FS, 50,14g KH, 20,03g Zucker, 20,56g Eiweiß, 2,86g Salz	Rinderbrühe, Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Apfel	1490 kJ, 354 kcal, 4,08g Fett, 0,65g ges. FS, 68,25g KH, 35,58g Zucker, 6,15g Eiweiß, 2,28g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,3,c,g,l	LVK	3	VK
Dienstag	Grünkohl mit Kasseler, Pinkel, Mettende, dazu Salzkartoffeln, Birnenkompott	2920 kJ, 697 kcal, 35,56g Fett, 14,39g ges. FS, 49,32g KH, 19,40g Zucker, 41,76g Eiweiß, 5,92g Salz	Möhrenbratling, Käsesoße, Salzkartoffeln, Gemischter Salat, Birnenkompott	2626 kJ, 624 kcal, 27,43g Fett, 12,05g ges. FS, 69,41g KH, 26,28g Zucker, 21,62g Eiweiß, 2,97g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,4,8,a,a4,f,i	VK	a,a1,a4,c,g,i	LVK
Mittwoch	Kohlroulade in Sauce, Kartoffelpüree, Vanillepudding mit Schokosoße	1607 kJ, 443 kcal, 12,60g Fett, 5,65g ges. FS, 66,37g KH, 29,14g Zucker, 13,32g Eiweiß, 2,67g Salz	Hühnerfrikassee, Leipziger Allerlei, Reis, Vanillepudding mit Schokosoße	2595 kJ, 568 kcal, 14,94g Fett, 8,02g ges. FS, 77,22g KH, 28,35g Zucker, 28,25g Eiweiß, 2,14g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,a,a1,g,j,l	VK	1,2,a,a1,g,j	LVK
Donnerstag	Bandnudeln mit Tomatensoße, Apfel-Möhrensalat, Mandarinenquark	2550 kJ, 562 kcal, 11,93g Fett, 5,99g ges. FS, 86,39g KH, 27,67g Zucker, 22,71g Eiweiß, 2,89g Salz	Grobe Bratwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Mandarinenquark	2602 kJ, 684 kcal, 39,77g Fett, 16,61g ges. FS, 37,96g KH, 13,69g Zucker, 36,93g Eiweiß, 4,36g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,a,a1,g	LVK	g	VK
Freitag	Gekochte Eier in Senfsoße, Salzkartoffeln, Kürbis süß-sauer, Kleingebäck	5215 kJ, 763 kcal, 31,10g Fett, 15,21g ges. FS, 92,18g KH, 43,02g Zucker, 23,99g Eiweiß, 5,10g Salz	Viktoriabarschfilet gebraten, Senfsoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Dressing, Kleingebäck	2617 kJ, 664 kcal, 20,12g Fett, 9,12g ges. FS, 82,03g KH, 33,49g Zucker, 34,40g Eiweiß, 2,70g Salz
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,c,g,i,j	LVK	a,a1,c,d,g,j	LVK
Samstag	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch, Brotbeilage, Dickmilch mit Zimt und Zucker	1722 kJ, 413 kcal, 21,18g Fett, 11,37g ges. FS, 34,16g KH, 17,18g Zucker, 19,28g Eiweiß, 2,86g Salz	Hühnereintopf mit Gemüse, Brotbeilage, Dickmilch mit Zimt und Zucker	1570 kJ, 329 kcal, 6,90g Fett, 3,49g ges. FS, 46,95g KH, 19,35g Zucker, 17,42g Eiweiß, 1,53g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,4,a,a1,a2,a3,g,j	VK	a,a1,a2,a3,g,i	LVK
Sonntag	Gebratener Lachs, Zitronensoße, Brokkoli, Salzkartoffeln, Cremedessert	5827 kJ, 912 kcal, 51,34g Fett, 26,26g ges. FS, 71,81g KH, 32,25g Zucker, 34,19g Eiweiß, 2,45g Salz	Rindergeschnetzeltes, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln, Cremedessert	5507 kJ, 849 kcal, 43,50g Fett, 22,60g ges. FS, 70,91g KH, 35,97g Zucker, 39,70g Eiweiß, 4,65g Salz
Zusatzstoffe Allergene	17,a,a1,c,d,f,g,h,h1,i,l	LVK	17,a,a1,c,d,f,g,h,h1,i	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				