



Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026 35. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Champignoncremesuppe, Chili con Carne, Reis, Pfirsich	1708 KJ, 408 kcal, 11,16g Fett, 4,47g ges. FS, 60,96g KH, 19,48g Zucker, 14,22g Eiweiß, 4,44g Salz	Champignoncremesuppe, Apfelaufbau mit Vanillesoße, Pfirsich	2218 KJ, 531 kcal, 21,46g Fett, 10,41g ges. FS, 67,34g KH, 46,42g Zucker, 12,33g Eiweiß, 1,47g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,g	VK	1,a,a1,c,g,h,h2	LVK
Dienstag	Fischstäbchen, Kartoffelstampf, Rahmspinat, Apfelmus mit Vanillesoße	5401 KJ, 813 kcal, 36,18g Fett, 11,62g ges. FS, 85,68g KH, 32,41g Zucker, 31,61g Eiweiß, 2,66g Salz	Leberragout, Kartoffelstampf, gedünstete Apfel- u. Zwiebelringe, Apfelmus mit Vanillesoße	5580 KJ, 810 kcal, 37,88g Fett, 19,22g ges. FS, 80,13g KH, 38,54g Zucker, 34,01g Eiweiß, 2,84g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,d,g	LVK	3,g,j	VK
Mittwoch	Erbseintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Vanillepudding auf Frucht	2178 KJ, 520 kcal, 16,55g Fett, 3,74g ges. FS, 66,63g KH, 12,03g Zucker, 22,71g Eiweiß, 5,31g Salz	Hackbraten, Sauce Hollandaise, Blumenkohl Gemüse, Salzkartoffeln, Vanillepudding auf Frucht	4557 KJ, 1088 kcal, 87,44g Fett, 32,69g ges. FS, 51,07g KH, 16,08g Zucker, 23,22g Eiweiß, 5,93g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,8,a,a1,a2,a3,g	VK	1,8,a,a1,c,g,i,j	LVK
Donnerstag	Zwiebelkuchen, Gemischter Salat, 1 Glas Federweisser, Kirschquark	5000 KJ, 717 kcal, 27,10g Fett, 11,45g ges. FS, 74,36g KH, 29,81g Zucker, 23,03g Eiweiß, 0,73g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Mischgemüse, Salzkartoffeln, Kirschquark	2057 KJ, 480 kcal, 13,99g Fett, 6,32g ges. FS, 47,96g KH, 19,53g Zucker, 37,64g Eiweiß, 5,04g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,5,a,a1,c,g	VK	1,g	LVK
Freitag	Schollenfilet gebraten, Kartoffelsalat, Rote Grütze mit Sahne	2848 KJ, 681 kcal, 31,42g Fett, 14,48g ges. FS, 59,97g KH, 20,76g Zucker, 37,58g Eiweiß, 4,76g Salz	Bratwurst, Soße, Möhrengemüse, Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Sahne	2720 KJ, 647 kcal, 31,11g Fett, 15,39g ges. FS, 64,22g KH, 30,37g Zucker, 22,89g Eiweiß, 4,31g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,4,a,a1,d,g,j	VK	1,a,a1,g,i	LVK
Samstag	Hühner-Nudeleintopf, Brotbeilage, Joghurtdessert	1019 KJ, 243 kcal, 2,73g Fett, 1,18g ges. FS, 41,07g KH, 10,24g Zucker, 10,99g Eiweiß, 0,69g Salz	Möhreneintopf mit Kasseler, Brotbeilage, Joghurtdessert	2104 KJ, 509 kcal, 16g Fett, 6,28g ges. FS, 65,88g KH, 17,82g Zucker, 21,37g Eiweiß, 5,44g Salz
Zusatzstoffe Allergene	11,a,a1,a2,a3,c,g,i	LVK	11,2,3,8,a,a1,a2,a3,g	LVK
Sonntag	Gebratener Lachs, Zitronenbuttersauce, Brokkoli, Salzkartoffeln, Cremedessert	2429 KJ, 576 kcal, 27,64g Fett, 12,53g ges. FS, 51,60g KH, 15,96g Zucker, 27,40g Eiweiß, 2,49g Salz	Rinderroulade, Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Cremedessert	2801 KJ, 665 kcal, 26,26g Fett, 9,38g ges. FS, 70,57g KH, 31,52g Zucker, 28,78g Eiweiß, 9,23g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,a3,d,g,i,j	LVK	1,11,2,3,5,8,a,a1,g,j,l	VK
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				