



Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026 38. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Hühnerbrühe mit Eierstich, Waldpilzragout mit Semmelknödel, Pflaume blau	2075 kJ, 494 kcal, 14,69g Fett, 6,93g ges. FS, 65,97g KH, 21,74g Zucker, 22,90g Eiweiß, 5,64g Salz	Hühnerbrühe mit Eierstich, Apfelstrudel mit Vanillesoße, Pflaume blau	2000 kJ, 490 kcal, 15,17g Fett, 7,64g ges. FS, 78,91g KH, 48,97g Zucker, 9,54g Eiweiß, 1,72g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,c,g,i	VK	a,a1,c,g,i	LVK
Dienstag	Kürbisbratling, Käsesoße, Salzkartoffeln, Bohnsalat, Erdbeerioghurt	2124 kJ, 503 kcal, 17,56g Fett, 11,53g ges. FS, 64,15g KH, 17,57g Zucker, 16,01g Eiweiß, 4,88g Salz	Bratwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Erdbeerjoghurt	2070 kJ, 634 kcal, 34,62g Fett, 13,00g ges. FS, 44,69g KH, 16,98g Zucker, 27,21g Eiweiß, 6,04g Salz
Zusatzstoffe Allergene	9,a,a1,g,i	LVK	2,3,8,a,a1,g,l	VK
Mittwoch	Wirsingeintopf mit Mettenden, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	2084 kJ, 643 kcal, 34,52g Fett, 15,02g ges. FS, 47,14g KH, 23,50g Zucker, 32,18g Eiweiß, 2,57g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Geflügelsoße, Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln, Schokoladenpudding mit Sahne	2070 kJ, 494 kcal, 16,80g Fett, 8,12g ges. FS, 49,28g KH, 15,39g Zucker, 34,59g Eiweiß, 2,88g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,5,a,a1,a2,a3,g,l	VK	1,g	LVK
Donnerstag	Jägerschnitzel, Salzkartoffeln, Gemischter Salat, Obstsalat	1952 kJ, 456 kcal, 13,44g Fett, 4,51g ges. FS, 45,88g KH, 18,71g Zucker, 35,88g Eiweiß, 2,70g Salz	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Tomatensoße, Reis, Obstsalat	1497 kJ, 355 kcal, 6,37g Fett, 1,14g ges. FS, 63,51g KH, 25,69g Zucker, 6,11g Eiweiß, 2,44g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,a,a1,g	LVK	2,g	LVK
Freitag	Gebratener Rotbarsch, Senfssoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, Pflaumengrütze mit Vanillesoße	2089 kJ, 644 kcal, 26,79g Fett, 14,23g ges. FS, 64,58g KH, 31,85g Zucker, 34,26g Eiweiß, 4,55g Salz	Gekochte Eier in Senfssoße, Salzkartoffeln, Kürbis süß-sauer, Pflaumengrütze mit Vanillesoße	2837 kJ, 672 kcal, 30,02g Fett, 15,05g ges. FS, 73,95g KH, 40,13g Zucker, 23,74g Eiweiß, 5,66g Salz
Zusatzstoffe Allergene	3,a,a1,d,g,i,j,l	VK	a,a1,c,g,i,j	LVK
Samstag	Nudelsuppe mit Fleischklösschen, Brotbeilage, Fruchtquark Birne	803 kJ, 192 kcal, 4,32g Fett, 2,62g ges. FS, 27,67g KH, 9,37g Zucker, 9,87g Eiweiß, 1,32g Salz	Erbseneintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Fruchtquark Birne	2218 kJ, 531 kcal, 18,86g Fett, 5,34g ges. FS, 60,5g KH, 11,32g Zucker, 26,12g Eiweiß, 5,27g Salz
Zusatzstoffe Allergene	a,a1,a2,a3,c,g	LVK	2,3,8,a,a1,a2,a3,g	VK
Sonntag	Rindergulasch, Bohngemüse, Salzkartoffeln, Cremedessert	2995 kJ, 713 kcal, 35,02g Fett, 17,38g ges. FS, 50,23g KH, 20,30g Zucker, 42,24g Eiweiß, 2,17g Salz	Schlemmerfilet Bordelaise, Sauce Hollandaise, Brokkoli, Salzkartoffeln, Cremedessert	4053 kJ, 1109 kcal, 81,03g Fett, 28,92g ges. FS, 55,75g KH, 16,90g Zucker, 36,97g Eiweiß, 4,86g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,2,3,a,a1,g,l	LVK	a,a1,c,d,g,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				

