



Speiseplan vom 05.05.2025 bis 11.05.2025 19. Kalenderwoche

	Menü A	Nährwerte	Menü B	Nährwerte
Montag	Rinderbrühe, Deftige Kohlpfanne mit Mettwurst Salzkartoffeln, Apfel	2201 kJ, 536 kcal, 23,06g Fett, 6,42g ges. FS, 52,17g KH, 25,75g Zucker, 27,47g Eiweiß, 5,76g Salz	Rinderbrühe, Kaiserschmarrn, Vanillesoße, Apfel	3027 kJ, 869 kcal, 40,94g Fett, 15,64g ges. FS, 103,99g KH, 50,94g Zucker, 21,48g Eiweiß, 1,23g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,8,i	VK	a,a1,c,g	LVK
Dienstag	Hühnerfrikassee, Reis, Möhrensalat, Apfelmus mit Vanillesoße	1690 kJ, 450 kcal, 12,20g Fett, 5,47g ges. FS, 60,93g KH, 24,61g Zucker, 22,28g Eiweiß, 2,71g Salz	Kohlrabischnitzel, Käsesoße, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Apfelmus mit Vanillesoße	2174 kJ, 515 kcal, 15,14g Fett, 9,34g ges. FS, 75,16g KH, 28,58g Zucker, 13,87g Eiweiß, 5,12g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,3,a,a1,g,j	LVK	3,a,a1,g,i	LVK
Mittwoch	Bratwurst, Bratensoße, Salzkartoffeln, Sauerkraut, Schokoladenpudding mit Sahne	2751 kJ, 654 kcal, 35,60g Fett, 13,77g ges. FS, 49,06g KH, 17,55g Zucker, 26,65g Eiweiß, 5,33g Salz	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Schokoladenpudding mit Sahne	1489 kJ, 357 kcal, 13,86g Fett, 6,65g ges. FS, 30,60g KH, 15,30g Zucker, 26,29g Eiweiß, 1,53g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,8,a,a1,g,l	VK	a,a1,a2,a3,g,i	LVK
Donnerstag	Gemüselasagne, Tomatensoße, Gemischter Salat, Obstsalat	2200 kJ, 541 kcal, 16,10g Fett, 3,23g ges. FS, 79,49g KH, 34,32g Zucker, 13,40g Eiweiß, 2,94g Salz	Paniertes Schweineschnitzel, Paprikasoße, Balkangemüse, Salzkartoffeln, Obstsalat	2085 kJ, 492 kcal, 10,37g Fett, 3,56g ges. FS, 68,04g KH, 27,53g Zucker, 27,20g Eiweiß, 4,38g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,a,a1,g,i	LVK	2,a,a1,a3,g,i	VK
Freitag	Viktoriabarschfilet gebraten, Dillsoße, Salzkartoffeln, Gurkensalat, Erdbeerquark	2272 kJ, 538 kcal, 12,42g Fett, 7,25g ges. FS, 51,05g KH, 16,43g Zucker, 40,54g Eiweiß, 2,95g Salz	geräucherte Putenbrust, kalifornischer Kartoffelsalat (mit Pfirsich und Walnuß) Erdbeerquark	1755 kJ, 417 kcal, 11,84g Fett, 5,38g ges. FS, 39,15g KH, 10,88g Zucker, 37,42g Eiweiß, 5,48g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,3,a,a1,d,g,j,l	VK	1,2,3,4,8,a,a1,g,j	LVK
Samstag	Steckrübentopf mit Rindfleisch, Brotbeilage, Grießpudding auf Frucht	1022 kJ, 389 kcal, 15,46g Fett, 6,86g ges. FS, 46,44g KH, 24,18g Zucker, 12,08g Eiweiß, 2,76g Salz	Linseneintopf mit Geräuchertem, Brotbeilage, Grießpudding auf Frucht	2470 kJ, 592 kcal, 17,58g Fett, 5,39g ges. FS, 72,27g KH, 19,47g Zucker, 28,25g Eiweiß, 2,77g Salz
Zusatzstoffe Allergene	2,3,8,a,a1,a2,a3,g,i,l	LVK	1,2,3,8,a,a1,a2,a3,i,l	VK
Sonntag	Rindergulasch, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Eis	2151 kJ, 504 kcal, 16,65g Fett, 8,04g ges. FS, 46,53g KH, 18,18g Zucker, 35,78g Eiweiß, 2,35g Salz	Gebratener Lachs, Sauce Hollandaise, Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Eis	3812 kJ, 912 kcal, 68,52g Fett, 24,28g ges. FS, 47,26g KH, 16,73g Zucker, 24,79g Eiweiß, 2,38g Salz
Zusatzstoffe Allergene	1,a,a1,g,l	LVK	1,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