

Speisekarte

Speiseplan vom 01.09.2025 bis 07.09.2025 36. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
Montag	Pasta , ^{a,a1,c} Bolognese, ⁱ Reibekäse ^g	1808 kJ, 441 kcal, 17,80g Fett, 2,46g ges. FS, 40,37g KH, 5,02g Zucker, 25,68g Eiweiß, 0,27g Salz	Schweinegeschnetzeltes, ^{a,a1,a3,g,i} Kaisergemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1853 kJ, 443 kcal, 20,20g Fett, 8,47g ges. FS, 26,95g KH, 6,82g Zucker, 34,92g Eiweiß, 2,82g Salz	Blumenkohl Käse Medaillions ^{a,a1,g}	1428 kJ, 341 kcal, 21,04g Fett, 3,54g ges. FS, 29g KH, 3,92g Zucker, 7,40g Eiweiß, 1,45g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
01.09.2025								
Dienstag	Cordon Bleu vom Schwein, ^{2,3,8,a,a1,g} Bratensauce, Rosmarinkartoffeln, Speckbohnen ^{2,3}	2566 kJ, 617 kcal, 35,22g Fett, 9,18g ges. FS, 40,75g KH, 5,93g Zucker, 29,30g Eiweiß, 3,65g Salz	Cremiger Kartoffel-Lachs-Auflauf mit Gemüse ^{c,d,g,i}	1827 kJ, 438 kcal, 29,63g Fett, 5,57g ges. FS, 21,00g KH, 6,89g Zucker, 19,90g Eiweiß, 2,45g Salz	Cremiger Kartoffelaufbau mit Gemüse ^{c,g,i,j}	1461 kJ, 351 kcal, 26,38g Fett, 4,65g ges. FS, 21,72g KH, 7,48g Zucker, 4,65g Eiweiß, 2,98g Salz	Fruchtquark ^g	505 kJ, 120 kcal, 4,2g Fett, 2,9g ges. FS, 14,2g KH, 12,9g Zucker, 5,7g Eiweiß, 0,1g Salz
02.09.2025								
Mittwoch	Hühnerfrikasse, ^g Basmatireis, buntes Gemüse	1567 kJ, 372 kcal, 9,68g Fett, 4,59g ges. FS, 49,27g KH, 6,26g Zucker, 19,27g Eiweiß, 2,97g Salz	Kartoffeleintopf , ^{3,5,g,i,l} Bockwurst ^{2,3,8}	1678 kJ, 404 kcal, 22,69g Fett, 8,94g ges. FS, 29,99g KH, 4,34g Zucker, 16,95g Eiweiß, 3,46g Salz	Kartoffeleintopf ^{3,5,g,i,l}	610 kJ, 146 kcal, 0,69g Fett, 0,34g ges. FS, 28,99g KH, 3,94g Zucker, 3,95g Eiweiß, 1,26g Salz	Pudding ^{1-g}	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
03.09.2025								
Donnerstag	Schweinebraten , Bratensauce, Bayrisch Kraut, ^{2,3,l} Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	1945 kJ, 464 kcal, 28,21g Fett, 10,94g ges. FS, 25,83g KH, 8,26g Zucker, 26,18g Eiweiß, 3,26g Salz	Putensteak, Kräutersauce, ^g Brokkoli, Kartoffeln ^{3,5,l}	1192 kJ, 282 kcal, 4,23g Fett, 0,87g ges. FS, 21,43g KH, 4,66g Zucker, 35,67g Eiweiß, 2,09g Salz	Kräutersauce, ^g Ravioli mit Pesto-Füllung ^{a,a1,c,g}	862 kJ, 205 kcal, 5,87g Fett, 1,60g ges. FS, 28,70g KH, 1,99g Zucker, 8,24g Eiweiß, 1,02g Salz	Milchreis ^g	515 kJ, 122 kcal, 3,76g Fett, 2,28g ges. FS, 17,95g KH, 10,07g Zucker, 4,10g Eiweiß, 0,43g Salz
04.09.2025								
Freitag	gebratenes Fischfilet, ^{a,a1,d} Kräutersauce, ^g Buttergemüse, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	2920 kJ, 702 kcal, 47,45g Fett, 8,26g ges. FS, 47,04g KH, 9,00g Zucker, 18,08g Eiweiß, 2,19g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Kräutersauce, ^g Blumenkohl Gemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1547 kJ, 369 kcal, 17,12g Fett, 7,64g ges. FS, 28,28g KH, 4,59g Zucker, 22,29g Eiweiß, 2,79g Salz	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{a,a1,c,g}	1227 kJ, 291 kcal, 6,12g Fett, 3,35g ges. FS, 47,34g KH, 8,15g Zucker, 8,52g Eiweiß, 2,02g Salz	Joghurtspeise ^g	546 kJ, 129 kcal, 3,5g Fett, 2,3g ges. FS, 20,9g KH, 19,76g Zucker, 3,51g Eiweiß, 0,14g Salz
05.09.2025								
Samstag	Wirsingintopf mit Mettenden ^{2,3,5,l}	1903 kJ, 456 kcal, 28,11g Fett, 11,03g ges. FS, 20,44g KH, 11,63g Zucker, 26,76g Eiweiß, 3,07g Salz	Karotteneintopf mit Rindfleisch ^{3,5,g,i,l}	835 kJ, 199 kcal, 6,48g Fett, 2,62g ges. FS, 19,56g KH, 7,55g Zucker, 13,21g Eiweiß, 0,26g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l		Rote Grütze	450 kJ, 106 kcal, 0,44g Fett, 0,11g ges. FS, 23,13g KH, 21,37g Zucker, 0,70g Eiweiß, 0,03g Salz
06.09.2025								
Sonntag	Schweinebraten "Allgäuer Art", Bratensauce, ^{a,a1,a3} Rosenkohl Gemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1684 kJ, 403 kcal, 14,82g Fett, 6,64g ges. FS, 34,82g KH, 6,29g Zucker, 27,20g Eiweiß, 4,49g Salz	Putenbraten, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Möhren, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1568 kJ, 373 kcal, 11,76g Fett, 5,75g ges. FS, 34,66g KH, 8,04g Zucker, 29,13g Eiweiß, 4,07g Salz			Buttermilch-Dessert ^g	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz
07.09.2025								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

Unser Küchenteam gibt ihnen gerne Informationen zu Rezepturen und weiteren Nährwerten. Tel.761