

Speisekarte

Speiseplan vom 08.09.2025 bis 14.09.2025 37. KW

	Menü 1 Vollkost	NW	Menü 2 leichte Vollkost	NW	Menü 3 Vegetarisch	NW	Dessert	NW
Montag	Leberkäse ^{2,3,8} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	2398 kJ, 578 kcal, 40,08g Fett, 15,45g ges. FS, 33,81g KH, 7,46g Zucker, 17,17g Eiweiß, 6,05g Salz	Hähnchengeschnetzeltes, ^{g,i} Brokkoli, Curry Reis	1326 kJ, 314 kcal, 6,66g Fett, 2,15g ges. FS, 33,01g KH, 5,14g Zucker, 29,61g Eiweiß, 4,09g Salz	Hirse Käse Taler vegetarisch ^{a,a1,c,g,i}	960 kJ, 228 kcal, 4,95g Fett, 2,4g ges. FS, 36g KH, 2,25g Zucker, 8,85g Eiweiß, 1,95g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
08.09.2025								
Dienstag	Königsberger Klopse, ^c Kapernsoße, ^{3,a,a1,g,l} Leipziger Allerlei, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	2167 kJ, 520 kcal, 30,53g Fett, 13,47g ges. FS, 36,63g KH, 6,88g Zucker, 20,74g Eiweiß, 3,15g Salz	Spätzlegemüse Pfanne mit Kasseler, ^{2,3,8,a,a1,c} helle Sauce ^g	1887 kJ, 451 kcal, 21,55g Fett, 4,46g ges. FS, 36,64g KH, 2,61g Zucker, 26,59g Eiweiß, 5,43g Salz	Spätzle Gemüse Pfanne ^{a,a1,c,i}	1207 kJ, 288 kcal, 10,18g Fett, 1,14g ges. FS, 38,45g KH, 4,55g Zucker, 8,53g Eiweiß, 0,12g 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
09.09.2025								
Mittwoch	Schweinebraten , Grüne Bohnen, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	1742 kJ, 417 kcal, 25,46g Fett, 10,26g ges. FS, 19,69g KH, 1,89g Zucker, 24,82g Eiweiß, 2,50g Salz	Gemüseeeintopf, ⁱ Wiener Wurst ^{2,3,8}	1459 kJ, 352 kcal, 27,91g Fett, 6,15g ges. FS, 8,20g KH, 6,04g Zucker, 15,99g Eiweiß, 3,20g Salz	Milchreis mit Früchten ^g	1540 kJ, 364 kcal, 9,25g Fett, 5,56g ges. FS, 59,46g KH, 39,01g Zucker, 10,3g Eiweiß, 1,23g 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
10.09.2025								
Donnerstag	Erbseneintopf mit Bockwurst ^{2,3,8,i}	2064 kJ, 495 kcal, 27,77g Fett, 9,57g ges. FS, 34,68g KH, 6,52g Zucker, 22,21g Eiweiß, 2,79g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Kohlrabirahmgemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1858 kJ, 445 kcal, 20,79g Fett, 5,57g ges. FS, 33,82g KH, 7,38g Zucker, 28,14g Eiweiß, 4,93g Salz	Back-Camembert ^{a,a1,g}	1995 kJ, 479 kcal, 31,5g Fett, 16,5g ges. FS, 25,5g KH, 1,2g Zucker, 22,5g Eiweiß, 1,8g 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
11.09.2025								
Freitag	gedämpftes Fischfilet ^d Kräutersauce, ^g Erbsen-Möhrengemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1118 kJ, 266 kcal, 3,20g Fett, 1,99g ges. FS, 28,41g KH, 7,08g Zucker, 26,89g Eiweiß, 2,16g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Kräutersauce, ^g Kaisergemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1591 kJ, 380 kcal, 16,98g Fett, 7,66g ges. FS, 30,11g KH, 6,00g Zucker, 22,79g Eiweiß, 2,79g 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
12.09.2025								
Samstag	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Apfelrotkohl, ^{11,3} Rosmarinkartoffeln	2295 kJ, 549 kcal, 24,24g Fett, 9,63g ges. FS, 49,76g KH, 17,79g Zucker, 28,18g Eiweiß, 7,02g Salz	Putengulasch, ⁱ Blumenkohlgemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1480 kJ, 353 kcal, 16,16g Fett, 3,80g ges. FS, 24,17g KH, 4,91g Zucker, 24,91g Eiweiß, 1,23g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 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		Grießbrei mit Kompott ^{a,a1,g}	803 kJ, 190 kcal, 3,90g Fett, 2,32g ges. FS, 32,18g KH, 18,25g Zucker, 5,86g Eiweiß, 0,17g Salz
13.09.2025								
Sonntag	Schweine Hacksteak ^{a,a1,c,j} Champignons mit Gemüsestreifen, ⁱ Kräutersauce, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1954 kJ, 469 kcal, 28,65g Fett, 10,95g ges. FS, 25,69g KH, 3,05g Zucker, 24,29g Eiweiß, 3,30g Salz	Rinderbraten, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Vitales Gemüse, ⁱ Kartoffeln ^{3,5,l}	1373 kJ, 328 kcal, 9,03g Fett, 4,58g ges. FS, 34,15g KH, 5,66g Zucker, 24,69g Eiweiß, 4,38g 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
14.09.2025								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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