

Speisekarte

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 26.10.2025 43. 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, 431 kcal, 17,80g Fett, 2,46g ges. FS, 40,37g KH, 5,02g Zucker, 25,68g Eiweiß, 0,27g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Kräutersauce, ^g Kohlrabirahmgemüse, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	1571 kJ, 376 kcal, 19,81g Fett, 5,01g ges. FS, 21,22g KH, 5,27g Zucker, 26,82g Eiweiß, 3,17g 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	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
20.10.2025								
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel, ^{a,a1} Pilzrahmsauce, ^g Erbsen-Möhrengemüse, ^g Kartoffel Rösti	1950 kJ, 464 kcal, 15,13g Fett, 3,93g ges. FS, 49,90g KH, 11,63g Zucker, 27,72g Eiweiß, 3,47g Salz	Rührei, ^{c,g} Blattspinat, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1230 kJ, 295 kcal, 14,78g Fett, 5,57g ges. FS, 19,91g KH, 2,43g Zucker, 18,12g Eiweiß, 3,27g 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
21.10.2025								
Mittwoch	Hähnchenkeule, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Möhren, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	2640 kJ, 633 kcal, 37,32g Fett, 12,48g ges. FS, 34,97g KH, 8,33g Zucker, 36,13g Eiweiß, 3,28g Salz	Hühner-Nudel-Topf ^{a,a1,c,i}	1093 kJ, 262 kcal, 7,01g Fett, 1,98g ges. FS, 26,90g KH, 3,32g Zucker, 21,53g Eiweiß, 1,77g Salz	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott ^{3,a,a1,c}	974 kJ, 232 kcal, 4,58g Fett, 2,63g ges. FS, 41,63g KH, 8,25g Zucker, 3,75g Eiweiß, 1,65g 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
22.10.2025								
Donnerstag	Pasta, ^{a,a1,c} Pilzrahmsauce, ^g Brokkoli	2054 kJ, 496 kcal, 5,06g Fett, 1,74g ges. FS, 86,12g KH, 7,36g Zucker, 23,61g Eiweiß, 1,17g Salz	Putenbraten, Rahmsauce, ^g Brokkoli, Kartoffeln ^{3,5,l}	1306 kJ, 273 kcal, 8,05g Fett, 3,49g ges. FS, 25,13g KH, 5,44g Zucker, 32,55g Eiweiß, 3,13g 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
23.10.2025								
Freitag	Senfeier, ^{a,a1,c,g,i,j} buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	1521 kJ, 363 kcal, 16,79g Fett, 6,18g ges. FS, 28,56g KH, 5,39g Zucker, 21,27g Eiweiß, 1,67g Salz	gedämpftes Fischfilet , ^d helle Sauce , ^g buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	886 kJ, 210 kcal, 0,86g Fett, 0,47g ges. FS, 22,74g KH, 4,07g Zucker, 24,66g Eiweiß, 2,30g 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
24.10.2025								
Samstag	Kasseler, ^{2,3,8} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,5,g,l}	1996 kJ, 479 kcal, 25,67g Fett, 10,12g ges. FS, 34,51g KH, 8,16g Zucker, 24,57g Eiweiß, 7,01g Salz	Kohlrabi-Eintopf mit Rindfleisch ^g	997 kJ, 239 kcal, 4,94g Fett, 2,73g ges. FS, 26,86g KH, 3,17g Zucker, 18,15g Eiweiß, 1,05g 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		Götterspeise ¹	690 kJ, 162 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,54g KH, 40,51g Zucker, 0,04g Eiweiß, 0,00g Salz
25.10.2025								
Sonntag	gefüllte Paprika Schotten mit Hackfleisch, ^{a,a1,c} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Kartoffelgratin ^g	1754 kJ, 421 kcal, 21,91g Fett, 11,98g ges. FS, 41,02g KH, 3,99g Zucker, 11,88g Eiweiß, 5,18g Salz	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, Möhren, ^g Kartoffelpüree ^g	1699 kJ, 405 kcal, 24,04g Fett, 9,88g ges. FS, 19,40g KH, 7,41g Zucker, 26,73g Eiweiß, 3,27g 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
26.10.2025								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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