

Speisekarte

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026 5. KW

	Menü 1	NW	Menü 2	NW	Menü 3	NW	Menü 4	NW
Montag	Leberkäse ^{2,3,8} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,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	1354 kJ, 321 kcal, 6,80g Fett, 2,20g ges. FS, 34,14g KH, 5,14g Zucker, 29,77g Eiweiß, 4,94g Salz	Hirse Käse Taler vegetarisch, ^{a,a1,c,g,i} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Brokkoli, Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1834 kJ, 437 kcal, 10,65g Fett, 6,34g ges. FS, 66,66g KH, 7,44g Zucker, 16,08g Eiweiß, 5,81g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
26.01.2026								
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} helle Sauce ^g	1225 kJ, 292 kcal, 10,33g Fett, 1,24g ges. FS, 39,05g KH, 4,62g Zucker, 8,59g Eiweiß, 0,22g 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
27.01.2026								
Mittwoch	Bratwurst, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	2133 kJ, 511 kcal, 30,10g Fett, 12,72g ges. FS, 33,51g KH, 6,96g Zucker, 21,77g Eiweiß, 6,02g Salz	Brokkoli Nudelauf ^{a,a1,g}	2704 kJ, 644 kcal, 24,23g Fett, 15,75g ges. FS, 79,66g KH, 11,39g Zucker, 23,02g Eiweiß, 11,30g 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
28.01.2026								
Donnerstag	Hähnchenbrust Hawaii, ^{a,a1,g} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Möhren, ^g Salzkartoffeln	2376 kJ, 563 kcal, 19,95g Fett, 9,37g ges. FS, 50,71g KH, 13,30g Zucker, 43,32g Eiweiß, 5,98g Salz	Karotteneintopf mit Rindfleisch ^{3,5,g,i,l}	835 kJ, 199 kcal, 6,48g Fett, 2,68g ges. FS, 19,54g KH, 7,53g Zucker, 13,21g Eiweiß, 0,26g 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
29.01.2026								
Freitag	Ofengemüse ⁱ gekochte Eier in Kräutersauce, ^{c,g,i} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1623 kJ, 387 kcal, 16,63g Fett, 6,60g ges. FS, 39,38g KH, 7,71g Zucker, 17,19g Eiweiß, 2,73g Salz	gedämpftes Fischfilet ^d Kräutersauce, ^g Kartoffelpüree, ^{1,3,g,l} Romanesco	912 kJ, 218 kcal, 3,31g Fett, 2,03g ges. FS, 19,88g KH, 3,65g Zucker, 24,10g Eiweiß, 1,80g 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
30.01.2026								
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
31.01.2026								
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}	1351 kJ, 322 kcal, 8,23g Fett, 4,13g ges. FS, 34,15g KH, 5,66g Zucker, 25,19g Eiweiß, 4,33g 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
01.02.2026								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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