

Speisekarte

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026 12. KW

	Menü 1	NW	Menü 2	NW	Menü 3	NW	Menü 4	NW
Montag	Frikadelle vom Schwein, ^{a,a1,c,j} Knoblauchsauce, ^g Balkangemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	2179 kJ, 522 kcal, 29,36g Fett, 12,54g ges. FS, 40,94g KH, 12,29g Zucker, 21,70g Eiweiß, 3,09g Salz	Kartoffel-Zucchiniintopf mit Rinderhack ^{1,3,i,l}	1123 kJ, 724 kcal, 11,39g Fett, 5,27g ges. FS, 24,41g KH, 2,73g Zucker, 15,55g Eiweiß, 0,26g Salz	Kaiserschmarrn , ^{a,a1,c,g} Vanillesauce ^{1-g}	3044 kJ, 724 kcal, 21,87g Fett, 7,13g ges. FS, 105,60g KH, 46,52g Zucker, 24,21g Eiweiß, 1,95g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
16.03.2026								
Dienstag	Hähnchen Knusperschnitzel, ^{a,a1} Pilzrahmsauce, ^g Erbsengemüse, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1671 kJ, 396 kcal, 7,97g Fett, 4,14g ges. FS, 42,85g KH, 5,82g Zucker, 33,75g Eiweiß, 3,43g Salz	fruchtiges Putencurry, ^{g,i} Brokkoli, Reis	1721 kJ, 409 kcal, 12,33g Fett, 5,62g ges. FS, 45,02g KH, 13,17g Zucker, 28,63g Eiweiß, 2,77g Salz	Vegetarische Frühlingsrolle, ^{a,a1,c} Sweet-Chili-Soße, ^{2,4,a,a1,i} Brokkoli, Reis	1852 kJ, 439 kcal, 10,14g Fett, 1,09g ges. FS, 70,29g KH, 13,77g Zucker, 13,91g Eiweiß, 5,59g 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
17.03.2026								
Mittwoch	Wurstgulasch mit Speck und Paprika, ^{2,3,8} Spirelli ^{a,a1}	3039 kJ, 726 kcal, 35,39g Fett, 12,00g ges. FS, 72,35g KH, 7,31g Zucker, 26,60g Eiweiß, 7,43g Salz	Putensteak, Tomatensauce, ^{1,g,l} Möhren, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1531 kJ, 364 kcal, 10,78g Fett, 4,00g ges. FS, 27,95g KH, 11,14g Zucker, 33,24g Eiweiß, 1,72g Salz	Tomatensauce, ^{1,g,l} Spiralnudeln, ^{a,a1} Reibekäse ^g	1547 kJ, 370 kcal, 6,93g Fett, 4,19g ges. FS, 61,40g KH, 4,80g Zucker, 13,79g Eiweiß, 0,30g 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
18.03.2026								
Donnerstag	Kohlroulade, ^{a,a1} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	2368 kJ, 569 kcal, 35,37g Fett, 15,27g ges. FS, 39,06g KH, 9,28g Zucker, 20,18g Eiweiß, 5,36g Salz	Gebratenes Schweinefilet, buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	1187 kJ, 283 kcal, 6,79g Fett, 1,33g ges. FS, 22,19g KH, 4,11g Zucker, 30,00g Eiweiß, 1,07g Salz	Kürbisstrudel mit Kräuter Quark ^{a,a1,c,g} buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	2132 kJ, 508 kcal, 17,31g Fett, 10,08g ges. FS, 68,01g KH, 21,34g Zucker, 17,49g Eiweiß, 4,51g 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
19.03.2026								
Freitag	gebratenes Fischfilet, ^{a,a1,d} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Blattspinat, ^g Bratkartoffeln	3875 kJ, 932 kcal, 69,37g Fett, 9,86g ges. FS, 52,69g KH, 5,01g Zucker, 20,83g Eiweiß, 3,51g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Wurzelgemüse, ^{g,i} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1456 kJ, 349 kcal, 17,61g Fett, 10,04g ges. FS, 30,68g KH, 8,76g Zucker, 14,32g Eiweiß, 2,66g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Wurzelgemüse, ^{g,i} Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1456 kJ, 349 kcal, 17,61g Fett, 10,04g ges. FS, 30,68g KH, 8,76g Zucker, 14,32g Eiweiß, 2,66g Salz	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
20.03.2026								
Samstag	Schweinenackensteak, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Frühlingsgemüse, ^{g,i} Kartoffeln ^{3,5,l}	2164 kJ, 516 kcal, 27,29g Fett, 11,74g ges. FS, 35,15g KH, 6,97g Zucker, 30,11g Eiweiß, 3,48g Salz	Kartoffeleintopf , Bockwurst ^{2,3,8} ^{3,5,g,i,l}	1689 kJ, 406 kcal, 22,69g Fett, 9,24g ges. FS, 30,59g KH, 5,54g Zucker, 17,95g Eiweiß, 3,36g Salz	Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeu gnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich L aktose), 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
21.03.2026								
Sonntag	Rinderbraten, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Apfelrotkohl, ^{11,3} Kartoffeln ^{3,5,l}	1606 kJ, 383 kcal, 8,22g Fett, 4,24g ges. FS, 46,22g KH, 18,01g Zucker, 25,93g Eiweiß, 5,50g Salz	Putenrollbraten , Bratensauce, ^{a,a1,a3} Blumenkohlgemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1493 kJ, 355 kcal, 7,23g Fett, 4,25g ges. FS, 32,82g KH, 5,91g Zucker, 34,51g Eiweiß, 4,52g 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
22.03.2026								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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