

# Speisekarte

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026 16. KW

	Menü 1	NW	Menü 2	NW	Menü 3	NW	Menü 4	NW
<b>Montag</b> <b>13.04.2026</b>	Pasta, <sup>a,a1,c</sup> Bolognese, <sup>i</sup> Reibekäse <sup>g</sup>	1808 kJ, 431 kcal, 17,80g Fett, 8,56g ges. FS, 40,37g KH, 5,02g Zucker, 25,68g Eiweiß, 0,95g Salz	Gebratene Hähnchenbrust, Kräutersauce, <sup>g</sup> Kohlrabirahmgemüse, <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>1,3,g,1</sup>	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, <sup>a,a1,c,g</sup> Kräutersauce <sup>g</sup>	1250 kJ, 296 kcal, 6,28g Fett, 3,45g ges. FS, 48,04g KH, 8,25g Zucker, 8,66g Eiweiß, 2,13g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
<b>Dienstag</b> <b>14.04.2026</b>	Paniertes Schweineschnitzel, <sup>a,a1</sup> Pilzrahmsauce, <sup>g</sup> Erbsen-Möhrengemüse, <sup>g</sup> 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, <sup>c,g</sup> Blattspinat, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1230 kJ, 295 kcal, 14,78g Fett, 5,57g ges. FS, 19,91g KH, 2,43g Zucker, 18,12g Eiweiß, 3,27g Salz	Rührei, <sup>c,g</sup> Blattspinat, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1230 kJ, 295 kcal, 14,78g Fett, 5,57g ges. FS, 19,91g KH, 2,43g Zucker, 18,12g Eiweiß, 3,27g Salz	Joghurtspeise <sup>g</sup>	546 kJ, 129 kcal, 3,5g Fett, 2,3g ges. FS, 20,9g KH, 19,76g Zucker, 3,51g Eiweiß, 0,14g Salz
<b>Mittwoch</b> <b>15.04.2026</b>	Hähnchenkeule, Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Möhren, <sup>g</sup> Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	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 <sup>a,a1,c,i</sup>	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 <sup>3,a,a1,c</sup>	974 kJ, 232 kcal, 4,58g Fett, 2,63g ges. FS, 41,63g KH, 8,25g Zucker, 3,75g Eiweiß, 1,65g Salz	Fruchtquark <sup>g</sup>	505 kJ, 120 kcal, 4,2g Fett, 2,9g ges. FS, 14,2g KH, 12,9g Zucker, 5,7g Eiweiß, 0,1g Salz
<b>Donnerstag</b> <b>16.04.2026</b>	Bami Goreng mit Hühnerfleisch (Asiatische Nudelpfanne) <sup>3,a,a1,c,f</sup>	1869 kJ, 446 kcal, 21,65g Fett, 2,18g ges. FS, 41,7g KH, 9g Zucker, 18,6g Eiweiß, 3,75g Salz	Geflügelragout, <sup>g</sup> Rahmsauce, <sup>g</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1392 kJ, 295 kcal, 11,76g Fett, 5,86g ges. FS, 27,03g KH, 6,62g Zucker, 27,79g Eiweiß, 2,35g Salz	Champignonragout, <sup>a,a1,g</sup> Rahmsauce, <sup>g</sup> Brokkoli, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1698 kJ, 370 kcal, 23,22g Fett, 9,83g ges. FS, 31,77g KH, 11,21g Zucker, 14,90g Eiweiß, 2,33g Salz	Pudding <sup>1-g</sup>	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
<b>Freitag</b> <b>17.04.2026</b>	Senfeier, <sup>a,a1,c,g,i,j</sup> buntes Gemüse, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	1539 kJ, 367 kcal, 16,88g Fett, 6,22g ges. FS, 29,38g KH, 6,16g Zucker, 21,34g Eiweiß, 2,46g Salz	gedämpftes Fischfilet, <sup>d</sup> helle Sauce, <sup>g</sup> buntes Gemüse, Kartoffeln <sup>3,5,1</sup>	886 kJ, 210 kcal, 0,86g Fett, 0,47g ges. FS, 22,74g KH, 4,07g Zucker, 24,66g Eiweiß, 2,30g Salz			Milchreis <sup>g</sup>	515 kJ, 122 kcal, 3,76g Fett, 2,28g ges. FS, 17,95g KH, 10,07g Zucker, 4,10g Eiweiß, 0,43g Salz
<b>Samstag</b> <b>18.04.2026</b>	Kasseler, <sup>2,3,8</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Sauerkraut, Kartoffelpüree <sup>1,3,g,1</sup>	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 <sup>g</sup>	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, f = Sojabohnen 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 Sulfit > 10 mg/kg oder 10mg/l		Götterspeise <sup>1</sup>	690 kJ, 162 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,54g KH, 40,51g Zucker, 0,04g Eiweiß, 0,00g Salz
<b>Sonntag</b> <b>19.04.2026</b>	gefüllte Paprika Schotten mit Hackfleisch, <sup>a,a1,c</sup> Bratensauce, <sup>a,a1,a3</sup> Kartoffelgratin <sup>g</sup>	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, <sup>g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	2074 kJ, 496 kcal, 27,27g Fett, 11,88g ges. FS, 33,24g KH, 7,60g Zucker, 27,47g Eiweiß, 5,99g Salz			Buttermilch- Dessert <sup>g</sup>	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz