

Speisekarte

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026 32. 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 Kartoffelgratin ^g	2656 kJ, 637 kcal, 38,99g Fett, 16,41g ges. FS, 46,68g KH, 13,75g Zucker, 23,16g Eiweiß, 4,52g Salz	Kartoffel-Zucchiniintopf mit Rinderhack ^{1,3,i,l}	1123 kJ, 268 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
03.08.2026								
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel, ^{a,a1} Sauce Hollandaise, ^{c,g} Spargelgemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	2015 kJ, 481 kcal, 22,52g Fett, 10,61g ges. FS, 43,75g KH, 8,75g Zucker, 25,51g Eiweiß, 3,43g Salz	fruchtiges Putencurry, ^{g,i} Brokkoli, Reis	1692 kJ, 402 kcal, 12,28g Fett, 5,70g ges. FS, 43,49g KH, 11,64g Zucker, 28,57g 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, 70,25g KH, 10,74g 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
04.08.2026								
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, Petersiliensoße, ^{a,a1,g,i} Möhren, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1643 kJ, 391 kcal, 13,87g Fett, 6,31g ges. FS, 28,68g KH, 8,38g Zucker, 32,97g Eiweiß, 3,08g Salz	Petersiliensoße, ^{a,a1,g,i} Spiralnudeln, ^{a,a1} Reibekäse ^g	1659 kJ, 397 kcal, 10,02g Fett, 6,49g ges. FS, 62,12g KH, 2,05g Zucker, 13,52g 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
05.08.2026								
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, 29,06g 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
06.08.2026								
Freitag	Fischfrikadelle, ^{a,a1,c,d,i,j} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Möhren, ^g Kräuterkartoffeln	1490 kJ, 355 kcal, 13,36g Fett, 5,11g ges. FS, 41,60g KH, 9,66g Zucker, 14,32g Eiweiß, 2,22g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Möhren, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1416 kJ, 339 kcal, 17,23g Fett, 8,69g ges. FS, 30,31g KH, 8,83g Zucker, 13,22g Eiweiß, 2,10g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Möhren, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	1416 kJ, 339 kcal, 17,23g Fett, 8,69g ges. FS, 30,31g KH, 8,83g Zucker, 13,22g Eiweiß, 2,10g 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
07.08.2026								
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	Milchreis, ^g Fruchtcocktail ¹	1311 kJ, 315 kcal, 8,75g Fett, 3,35g ges. FS, 47,5g KH, 26,5g Zucker, 10,35g Eiweiß, 0,26g 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 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
08.08.2026								
Sonntag	Kalbsbraten, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Apfelrotkohl, ^{11,3} Kartoffeln ^{3,5,l}	1528 kJ, 364 kcal, 5,54g Fett, 3,01g ges. FS, 45,93g KH, 17,73g Zucker, 27,37g Eiweiß, 5,57g Salz	Putenrollbraten, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Blumenkohl Gemüse, ^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
09.08.2026								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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