

Speisekarte

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026 35. KW

	Menü 1	NW	Menü 2	NW	Menü 3	NW	Menü 4	NW
Montag	Köttbullar, ^c Preiselbeersauce, ^{a,a1,a3} Zucchini Paprikagemüse, Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	2227 kJ, 535 kcal, 30,23g Fett, 11,67g ges. FS, 45,93g KH, 15,27g Zucker, 15,89g Eiweiß, 4,00g Salz	Gemüsebolognese mit Spaghetti ^{a,a1,i}	1201 kJ, 284 kcal, 5,20g Fett, 0,96g ges. FS, 48,98g KH, 6,09g Zucker, 9,99g Eiweiß, 2,36g Salz	Gemüsebolognese mit Spaghetti ^{a,a1,i}	1201 kJ, 284 kcal, 5,20g Fett, 0,96g ges. FS, 48,98g KH, 6,09g Zucker, 9,99g Eiweiß, 2,36g Salz	Kompott	129 kJ, 30 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 6,4g KH, 6,4g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
24.08.2026								
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	Schweinegeschnetzeltes, ^{a,a1,a3,g,i} Brokkoli, Spätzle ^{a,a1,c}	2187 kJ, 521 kcal, 19,36g Fett, 7,41g ges. FS, 44,13g KH, 7,43g Zucker, 40,93g Eiweiß, 2,90g Salz	Sojageschnetzeltes, ^{3,f,i} Brokkoli, Spätzle ^{a,a1,c}	1280 kJ, 304 kcal, 4,18g Fett, 1,98g ges. FS, 50,80g KH, 8,31g Zucker, 14,25g Eiweiß, 4,35g 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
25.08.2026								
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	Cremiger Kartoffelauflauf mit Gemüse, ^{c,g,i,j} Kräutersauce ^g	1483 kJ, 356 kcal, 26,55g Fett, 4,71g ges. FS, 22,42g KH, 7,57g Zucker, 4,79g Eiweiß, 3,10g Salz	Cremiger Kartoffelauflauf mit Gemüse, ^{c,g,i,j} Kräutersauce ^g	1483 kJ, 356 kcal, 26,55g Fett, 4,71g ges. FS, 22,42g KH, 7,57g Zucker, 4,79g Eiweiß, 3,10g 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
26.08.2026								
Donnerstag	Steak au four, ^{1,a,a1,g,j} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Möhren, ^g Salzkartoffeln	2988 kJ, 713 kcal, 39,26g Fett, 20,06g ges. FS, 51,98g KH, 10,79g Zucker, 34,65g Eiweiß, 5,85g 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	Karotteneintopf ^{3,5,g,i,l}	581 kJ, 138 kcal, 4,33g Fett, 1,73g ges. FS, 19,54g KH, 7,53g Zucker, 2,91g Eiweiß, 0,21g 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
27.08.2026								
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	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	Kirschen, Milchreis ^g	724 kJ, 171 kcal, 3,85g Fett, 2,36g ges. FS, 28,59g KH, 18,40g Zucker, 4,67g Eiweiß, 0,44g Salz
28.08.2026								
Samstag	Kräuterbraten vom Schwein, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Apfelrotkohl, ^{11,3} Kartoffelgratin ^g	2595 kJ, 620 kcal, 30,63g Fett, 13,29g ges. FS, 51,86g KH, 19,32g Zucker, 29,62g Eiweiß, 7,45g 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, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 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 Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l		Rhabarberkompo tt mit Vanillesoße ^g	469 kJ, 111 kcal, 0,87g Fett, 0,56g ges. FS, 22,22g KH, 21,86g Zucker, 2,30g Eiweiß, 0,17g Salz
29.08.2026								
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	Gekochter Tafelspitz, ⁱ Bratensauce, ^{a,a1,a3} Vitales Gemüse, ⁱ Kartoffeln ^{3,5,l}	1674 kJ, 399 kcal, 14,28g Fett, 6,92g ges. FS, 36,52g KH, 7,75g Zucker, 28,43g Eiweiß, 6,20g 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
30.08.2026								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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