

Speisekarte

Speiseplan vom 31.08.2026 bis 06.09.2026 36. KW

	Menü 1	NW	Menü 2	NW	Menü 3	NW	Menü 4	NW
Montag	Pasta , ^{a,a1,c} Bolognese, ⁱ Reibekäse ^g	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, ^g Kohlrabirahmgemüse, ^g Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	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, ^{a,a1,c,g} Kräutersauce ^g	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
31.08.2026								
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel, ^{a,a1} Pilzrahmsauce, ^g Erbsen-Möhrengemüse, ^g Kroketten ^g	2356 kJ, 561 kcal, 16,60g Fett, 4,21g ges. FS, 68,21g KH, 13,06g Zucker, 29,57g Eiweiß, 3,70g Salz	Rührei, ^{c,g} Blattspinat, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1230 kJ, 295 kcal, 14,78g Fett, 5,57g ges. FS, 19,91g KH, 2,43g Zucker, 18,12g Eiweiß, 3,27g Salz	Rührei, ^{c,g} Blattspinat, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1230 kJ, 295 kcal, 14,78g Fett, 5,57g ges. FS, 19,91g KH, 2,43g Zucker, 18,12g Eiweiß, 3,27g 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
01.09.2026								
Mittwoch	Hähnchenoberkeulen Fleisch ohne Knochen, Bratensauce, ^{a,a1,a3} Möhren, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	2375 kJ, 568 kcal, 34,60g Fett, 9,44g ges. FS, 35,03g KH, 8,39g Zucker, 26,55g Eiweiß, 4,38g Salz	Blumenkohleintopf mit Fleischbällchen ^{a,a1,c,g,i}	1218 kJ, 291 kcal, 17,49g Fett, 8,58g ges. FS, 20,47g KH, 6,21g Zucker, 10,63g Eiweiß, 2,91g Salz	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott ^{3,a,a1,c}	974 kJ, 232 kcal, 4,58g Fett, 2,63g ges. FS, 41,63g KH, 8,25g Zucker, 3,75g 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
02.09.2026								
Donnerstag	Asiatische Hähnchen- Gemüsepfanne, ^{2,a,a1,f,h,h4} Curry Reis	1456 kJ, 349 kcal, 14,49g Fett, 1,84g ges. FS, 39,74g KH, 12,04g Zucker, 10,95g Eiweiß, 4,85g Salz	Hirtenrolle, ^{a,a1,g,j} Rahmsauce, ^g Brokkoli, Kartoffeln ^{3,5,l}	2266 kJ, 507 kcal, 33,48g Fett, 13,81g ges. FS, 32,20g KH, 6,52g Zucker, 26,53g Eiweiß, 3,85g Salz	Champignonragout, ^{a,a1,g} Rahmsauce, ^g Brokkoli, Kartoffeln ^{3,5,l}	1698 kJ, 370 kcal, 23,22g Fett, 9,83g ges. FS, 31,77g KH, 11,21g Zucker, 14,90g Eiweiß, 2,33g 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
03.09.2026								
Freitag	Senfeier, ^{a,a1,c,g,i,j} buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	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 , ^d helle Sauce ^g buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	886 kJ, 210 kcal, 0,86g Fett, 0,47g ges. FS, 22,74g KH, 4,07g Zucker, 24,66g Eiweiß, 2,30g Salz	Senfeier, ^{a,a1,c,g,i,j} buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	1539 kJ, 367 kcal, 16,88g Fett, 6,22g ges. FS, 29,38g KH, 6,16g Zucker, 21,34g Eiweiß, 2,46g 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
04.09.2026								
Samstag	Kasseler, ^{2,3,8} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Sauerkraut, Kartoffelpüree ^{1,3,g,l}	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 Würstchen ^{2,3,8,g}	1268 kJ, 305 kcal, 14,36g Fett, 6,14g ges. FS, 27,11g KH, 3,42g Zucker, 13,29g Eiweiß, 2,24g 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 Erzeu gnisse, 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 L aktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h4 = Kaschunisse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, i = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Götterspeise ¹	690 kJ, 162 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 40,54g KH, 40,51g Zucker, 0,04g Eiweiß, 0,00g Salz
05.09.2026								
Sonntag	gefüllte Paprika Schotten mit Hackfleisch, ^{a,a1,c} Bratensauce, ^{a,a1,a3} Kartoffelgratin ^g	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, ^g Kartoffelpüree ^g	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 ^g	494 kJ, 117 kcal, 4,1g Fett, 2,8g ges. FS, 15,9g KH, 15,6g Zucker, 3,7g Eiweiß, 0,2g Salz
06.09.2026								

Änderungen sind der Küche vorbehalten !

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