

Speisekarte

Speiseplan vom 12.10.2026 bis 18.10.2026 42. 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
12.10.2026								
Dienstag	Paniertes Schweineschnitzel, ^{a,a1} Rosenkohlgemüse, ^g Sauce Hollandaise, ^{c,g} Kartoffeln ^{3,5,l}	2154 kJ, 514 kcal, 22,85g Fett, 10,74g ges. FS, 45,17g KH, 9,02g Zucker, 27,65g Eiweiß, 3,33g 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
13.10.2026								
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
14.10.2026								
Donnerstag	Kohlroulade, ^{a,a1} Bratensauce, Kartoffelpüree ^{3,g,l}	2057 kJ, 494 kcal, 32,37g Fett, 13,23g ges. FS, 28,22g KH, 7,92g Zucker, 19,26g Eiweiß, 3,20g 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	Gemüsestrudel, ^{a,a1,c,g,i} Kräuterschmand, ^g buntes Gemüse, Kartoffeln ^{3,5,l}	1470 kJ, 350 kcal, 12,40g Fett, 7,84g ges. FS, 45,64g KH, 12,87g Zucker, 10,68g Eiweiß, 3,49g 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
15.10.2026								
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 ^{3,g,l}	1413 kJ, 338 kcal, 17,23g Fett, 8,69g ges. FS, 29,87g KH, 8,97g Zucker, 13,22g Eiweiß, 2,10g Salz	Eieromelett, ^{c,g} Dill-Soße, ^{a,a1,g} Möhren, ^g Kartoffelpüree ^{3,g,l}	1413 kJ, 338 kcal, 17,23g Fett, 8,69g ges. FS, 29,87g KH, 8,97g 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
16.10.2026								
Samstag	Schweinenackensteak, Bratensauce, Frühlingsgemüse, ^{g,i} Kartoffeln ^{3,5,l}	1856 kJ, 442 kcal, 24,29g Fett, 9,70g ges. FS, 24,75g KH, 5,47g Zucker, 29,19g Eiweiß, 1,32g 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 = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeu gnisse, a1 = Weizen, 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
17.10.2026								
Sonntag	Kalbsbraten, Bratensauce, Apfelrotkohl, ^{11,3} Kartoffeln ^{3,5,l}	1220 kJ, 290 kcal, 2,54g Fett, 0,97g ges. FS, 35,53g KH, 16,23g Zucker, 26,45g Eiweiß, 3,41g Salz	Putenrollbraten, Bratensauce, Blumenkohlgemüse, ^g Kartoffeln ^{3,5,l}	1185 kJ, 281 kcal, 4,23g Fett, 2,21g ges. FS, 22,42g KH, 4,41g Zucker, 33,59g Eiweiß, 2,36g 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
18.10.2026								