



Speiseplan für die Zeit vom 13.04.2026 bis 19.04.2026 (16.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo 13.04.26	Gabelspaghetti ^{A,C} mit Bolognesesauce ^{**} Blattsalat ^{8a} mit Cocktaildressing ^{8a,C} Kompott ^{8a} kcal: 682, Eiweiß: 31 g, Fett: 25 g, KH: 82 g	Königsberger Klopse ^{*,**,C} Kapernsauce ^G Petersilienkartoffeln Rote Beete Salat ^{8a} Kompott ^{8a} kcal: 557, Eiweiß: 19 g, Fett: 25 g, KH: 61 g	Pfannkuchen mit Apfelfüllung ^{A,A1,C,G} dazu Vanillesoße ^G Kompott ^{8a} kcal: 486, Eiweiß: 15 g, Fett: 9 g, KH: 82 g
Di 14.04.26	Gefüllte Paprikaschote ^{*,**,2,A,C,G} Tomatensauce Reis Birnenjoghurt ^{8a} kcal: 458, Eiweiß: 19 g, Fett: 12 g, KH: 64 g	Grießbrei ^{A,A1,G} Pflaumenkompott ^{8a} Birnenjoghurt ^{8a} kcal: 272, Eiweiß: 8 g, Fett: 10 g, KH: 38 g	Sellerieschnitzel ^{A,A1,J} Sahnesauce ^G Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln Birnenjoghurt ^{8a} kcal: 499, Eiweiß: 15 g, Fett: 14 g, KH: 73 g
Mi 15.04.26	Erbseneintopf ^J Wiener Würstchen ^{*,**,2,3} und Kartoffeleinlage Vanillepudding ^G mit Schokoladensauce ^{8a,G} kcal: 613, Eiweiß: 23 g, Fett: 21 g, KH: 80 g	Pariser Möhreintopf mit Rindfleischeinlage ^{**} und Kartoffeleinlage Vanillepudding ^G mit Schokoladensauce ^{8a,G} kcal: 502, Eiweiß: 22 g, Fett: 11 g, KH: 74 g	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{8a,A,C,J} Kräutersauce ^G Vanillepudding ^G mit Schokoladensauce ^{8a,G} kcal: 698, Eiweiß: 18 g, Fett: 21 g, KH: 110 g
Do 16.04.26	Geflügelgyros Zaziki ^{C,G} Reis Fruchtcocktail kcal: 621, Eiweiß: 22 g, Fett: 28 g, KH: 70 g	Kartoffelauflauf mit Pute ^{C,G} Kräutersauce ^G Fruchtcocktail kcal: 607, Eiweiß: 16 g, Fett: 27 g, KH: 72 g	Gemüsefrikadelle ^{A,A2,C,J} Rahmsauce ^{A1,G} Bratkartoffeln, Möhrensalat ^{8a} Fruchtcocktail kcal: 681, Eiweiß: 13 g, Fett: 23 g, KH: 110 g
Fr 17.04.26	Seelachsfilet in Eihülle ^{A,C,D} Kräutersauce ^G , Broccoliröschen Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt ^{8a} kcal: 608, Eiweiß: 44 g, Fett: 21 g, KH: 60 g	Hähnchenbrustfilet Möhrengemüse Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt ^{8a} kcal: 393, Eiweiß: 32 g, Fett: 7 g, KH: 49 g	Blumenkohlgemüse Sauce Hollandaise ^{C,G,J} Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt ^{8a} kcal: 381, Eiweiß: 14 g, Fett: 12 g, KH: 50 g
Sa 18.04.26	Mexikanischer Bohnentopf mit Rindfleischeinlage ^{**} und Kartoffeleinlage Quark Heidelbeere ^G kcal: 530, Eiweiß: 28 g, Fett: 10 g, KH: 77 g	Schwarzwurzeintopf ^{*,*,J} Mettbällchen ^{A,C} mit Kartoffeleinlage Quark Heidelbeere ^G kcal: 383, Eiweiß: 13 g, Fett: 5 g, KH: 64 g	Überbackenes Ratatouille ^G Röstitaler ^{8a} Quark Heidelbeere ^G kcal: 387, Eiweiß: 14 g, Fett: 21 g, KH: 33 g
So 19.04.26	Tafelspitz Meerrettichsauce ^{3,8a,A,G} Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln Moccapudding ^{E,G} kcal: 318, Eiweiß: 9 g, Fett: 7 g, KH: 51 g	Gegrillte Hühnerbrust Rahmsauce ^{A1,G} Kohlrabigemüse Salzkartoffeln Moccapudding ^{E,G} kcal: 234, Eiweiß: 8 g, Fett: 4 g, KH: 40 g	Falafelbällchen ^{A,A1} Tomatensauce Gemüsereis Moccapudding ^{E,G} kcal: 587, Eiweiß: 17 g, Fett: 11 g, KH: 101 g

Änderungen vorbehalten!

Sehr geehrter Gast, auf Wunsch erhalten Sie nähere Informationen zu den Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten von unserer Diätassistentin oder von den Mitarbeitern der Küche

