



Speiseplan für die Zeit vom 20.04.2026 bis 26.04.2026 (17.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mo</b> <b>20.04.26</b>	Bayr. Fleischkäse <sup>*,2,3,9</sup> Wirsingrahmgemüse <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Kompott <sup>8a</sup>  kcal: 794, Eiweiß: 30 g, Fett: 48 g, KH: 58 g	Mettbällchen <sup>A,C</sup> Rahmsauce <sup>A1,G</sup> buntes Gemüse, Salzkartoffeln Kompott <sup>8a</sup>  kcal: 322, Eiweiß: 9 g, Fett: 5 g, KH: 58 g	Broccoli-Käse-Törtchen <sup>10a,A,F,G,J</sup> Wirsingrahmgemüse <sup>A,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Kompott <sup>8a</sup>  kcal: 865, Eiweiß: 28 g, Fett: 29 g, KH: 117 g
<b>Di</b> <b>21.04.26</b>	Hühnerfrikassee <sup>3,G</sup> Risi Bisi Reis Pflirsichjoghurt <sup>8a</sup>  kcal: 560, Eiweiß: 39 g, Fett: 22 g, KH: 50 g	Putensteak Paprikasauce <sup>**</sup> Reis Pflirsichjoghurt <sup>8a</sup>  kcal: 432, Eiweiß: 32 g, Fett: 9 g, KH: 50 g	Ofenkartoffel Kräuterquark <sup>G</sup> Tomatensalat <sup>8a</sup> Pflirsichjoghurt <sup>8a</sup>  kcal: 367, Eiweiß: 21 g, Fett: 9 g, KH: 48 g
<b>Mi</b> <b>22.04.26</b>	Weißkohleintopf <sup>J</sup> mit Rindfleischeinlage <sup>**</sup> und Kartoffeleinlage Waldfruchtputting <sup>G</sup>  kcal: 452, Eiweiß: 23 g, Fett: 7 g, KH: 72 g	Hühnernudeltopf <sup>3,A,C,J</sup>  Waldfruchtputting <sup>G</sup>  kcal: 531, Eiweiß: 28 g, Fett: 8 g, KH: 83 g	Vollkornnudeln <sup>A,A1</sup> Vegetarische Bolognese <sup>A,A1,F</sup> Bunter Salat mit Cocktaildressing <sup>8a,C</sup> Waldfruchtputting <sup>G</sup>  kcal: 640, Eiweiß: 32 g, Fett: 12 g, KH: 95 g
<b>Do</b> <b>23.04.26</b>	Feuriges Schaschlikragout <sup>*</sup> Pusztasauce <sup>H,J</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>3</sup>  kcal: 507, Eiweiß: 31 g, Fett: 13 g, KH: 63 g	Rahmspinat <sup>A,G</sup> Rührei <sup>C</sup> Salzkartoffeln Apfelmus <sup>3</sup>  kcal: 538, Eiweiß: 24 g, Fett: 20 g, KH: 61 g	Gefüllte überbackene Zucchini <sup>2,G</sup> Tomatensauce Reis Apfelmus <sup>3</sup>  kcal: 513, Eiweiß: 14 g, Fett: 14 g, KH: 79 g
<b>Fr</b> <b>24.04.26</b>	Büsumer Fischragout <sup>B,D,G</sup> Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup>  kcal: 493, Eiweiß: 48 g, Fett: 11 g, KH: 45 g	Rahmgeschnetzeltes <sup>*,A,G,H,J</sup> Reis Blattsalat <sup>8a</sup> mit Joghurtdressing <sup>8a,G</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup>  kcal: 332, Eiweiß: 9 g, Fett: 9 g, KH: 51 g	Hausgemachter Kaiserschmarrn <sup>8a,A,C,G</sup> mit Apfelkompott <sup>8a</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,G</sup>  kcal: 823, Eiweiß: 23 g, Fett: 24 g, KH: 127 g
<b>Sa</b> <b>25.04.26</b>	Linseneintopf <sup>J</sup> mit Wiener Würstchen <sup>*,**,2,3</sup> und Kartoffeleinlage Nuss - Nougatputting <sup>G</sup>  kcal: 770, Eiweiß: 32 g, Fett: 21 g, KH: 106 g	Reistopf <sup>J</sup> mit Hühnerfleischeinlage Nuss - Nougatputting <sup>G</sup>  kcal: 455, Eiweiß: 25 g, Fett: 9 g, KH: 69 g	Eieromelett <sup>C</sup> Rahmsauce <sup>A1,G</sup> mit Champignons <sup>G</sup> Salzkartoffeln Nuss - Nougatputting <sup>G</sup>  kcal: 934, Eiweiß: 44 g, Fett: 43 g, KH: 88 g
<b>So</b> <b>26.04.26</b>	Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsauce <sup>G</sup> Buttererbsen, Kartoffelkroketten <sup>A</sup> Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 615, Eiweiß: 43 g, Fett: 16 g, KH: 71 g	Schweinebraten mit Bratenjus buntes Gemüse Petersilienkartoffeln Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 510, Eiweiß: 32 g, Fett: 17 g, KH: 53 g	Vegetarische Bratwurst <sup>A,C,F,H</sup> Tomatensauce Buttererbsen, Salzkartoffeln Rote Grütze <sup>8a,A</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 701, Eiweiß: 31 g, Fett: 26 g, KH: 81 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

