



Speiseplan für die Zeit vom 01.06.2026 bis 07.06.2026 (23.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo 01.06.26	Bayr. Fleischkäse ^{*,2,3,9} Wirsingrahmgemüse ^{A,G} Kartoffelpüree ^G Kompott ^{2,3,8a} kcal: 794, Eiweiß: 30 g, Fett: 48 g, KH: 56 g	Mettbällchen ^{A,C} Rahmsauce ^G buntes Gemüse, Salzkartoffeln Kompott ^{2,3,8a} kcal: 322, Eiweiß: 9 g, Fett: 5 g, KH: 57 g	Broccoli-Käse-Törtchen ^{A,A1,C,G,J} Wirsingrahmgemüse ^{A,G} Kartoffelpüree ^G Kompott ^{2,3,8a} kcal: 865, Eiweiß: 28 g, Fett: 30 g, KH: 115 g
Di 02.06.26	Hühnerfrikassee ^{3,G} Risi Bisi Reis Pfirsichjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 560, Eiweiß: 39 g, Fett: 22 g, KH: 50 g	Putensteak Paprikasauce Reis Pfirsichjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 431, Eiweiß: 32 g, Fett: 9 g, KH: 50 g	Ofenkartoffel Kräuterquark ^G Tomatensalat ^{2,3,8a,L} Pfirsichjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 369, Eiweiß: 21 g, Fett: 9 g, KH: 49 g
Mi 03.06.26	Weißkohleintopf ^J mit Rindfleisch- und Kartoffeleinlage Waldfruchtputting ^G kcal: 452, Eiweiß: 23 g, Fett: 7 g, KH: 72 g	Hühnernudeltopf ^{A,A1,C,J} Waldfruchtputting ^G kcal: 531, Eiweiß: 28 g, Fett: 8 g, KH: 83 g	Vollkornnudeln ^{A,A1} Vegetarische Bolognese ^{A,A3,F} Bunter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Waldfruchtputting ^G kcal: 489, Eiweiß: 28 g, Fett: 12 g, KH: 64 g
Do 04.06.26	Feuriges Schaschlikragout [*] Pusztasauce Salzkartoffeln Apfelmus ³ kcal: 507, Eiweiß: 31 g, Fett: 13 g, KH: 63 g	Rahmspinat ^{A,G} Rührei ^C Salzkartoffeln Apfelmus ³ kcal: 538, Eiweiß: 24 g, Fett: 20 g, KH: 61 g	Gefüllte überbackene Zucchini ^{2,G} Tomatensauce Reis Apfelmus ³ kcal: 515, Eiweiß: 14 g, Fett: 14 g, KH: 79 g
Fr 05.06.26	Büsumer Fischragout ^{B,D,G} Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 493, Eiweiß: 48 g, Fett: 11 g, KH: 45 g	Rahmgeschnetzeltes ^{*,A,G} Reis Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2,8a,G} Heidelbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 541, Eiweiß: 27 g, Fett: 24 g, KH: 53 g	Hausgemachter Kaiserschmarrn ^{A,A1,C,G} dazu Apfelkompott ³ Heidelbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 962, Eiweiß: 31 g, Fett: 23 g, KH: 150 g
Sa 06.06.26	Linseneintopf ^{3,J,L} mit Wiener Würstchen ^{**,2,3,9} Nuss - Nougatputting ^{G,I} kcal: 628, Eiweiß: 28 g, Fett: 20 g, KH: 76 g	Reistopf ^{**,J} mit Hühnerfleischeinlage Nuss - Nougatputting ^{G,I} kcal: 455, Eiweiß: 25 g, Fett: 9 g, KH: 69 g	Eieromelett ^{C,G} Rahmsauce ^G mit Champignons ^G Salzkartoffeln Nuss - Nougatputting ^{G,I} kcal: 934, Eiweiß: 44 g, Fett: 43 g, KH: 88 g
So 07.06.26	Hähnchenbrustfilet Champignonrahmsauce ^G Buttererbsen, Kartoffelkroketten ^G Rote Grütze ^{2,8a} mit Vanillesauce ^G kcal: 595, Eiweiß: 42 g, Fett: 15 g, KH: 69 g	Schweinebraten Bratenjus buntes Gemüse Petersilienkartoffeln Rote Grütze ^{2,8a} mit Vanillesauce ^G kcal: 490, Eiweiß: 31 g, Fett: 16 g, KH: 50 g	Vegetarische Bratwurst ^{A,A1,C} Tomatensauce Buttererbsen, Salzkartoffeln Rote Grütze ^{2,8a} mit Vanillesauce ^G kcal: 683, Eiweiß: 29 g, Fett: 25 g, KH: 79 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

