



Speiseplan für die Zeit vom 08.06.2026 bis 14.06.2026 (24.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
<b>Mo</b> <b>08.06.26</b>	Nürnberger Würstchen <sup>*,3</sup> Bratensauce Sauerkraut <sup>2,8a</sup> , Kartoffelpüree <sup>G</sup> Kompott <sup>2,3,8a</sup>  kcal: 560, Eiweiß: 17 g, Fett: 27 g, KH: 56 g	2 Eier in Senfsauce <sup>C,G,H</sup> Möhrengemüse Kartoffelpüree <sup>G</sup> Kompott <sup>2,3,8a</sup>  kcal: 511, Eiweiß: 21 g, Fett: 22 g, KH: 54 g	Nudelauflauf mit Käse überbacken <sup>A,C,G</sup> Kräutersauce <sup>G</sup> Kompott <sup>2,3,8a</sup>  kcal: 508, Eiweiß: 20 g, Fett: 28 g, KH: 42 g
<b>Di</b> <b>09.06.26</b>	Hähnchenschnitzel Rahmsauce <sup>G</sup> Buttererbsen, Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> Erdbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 587, Eiweiß: 34 g, Fett: 21 g, KH: 64 g	Kartoffelpuffer <sup>A,C</sup> mit Apfelsmus Erdbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 374, Eiweiß: 13 g, Fett: 9 g, KH: 58 g	Schwenkkartoffeln Kräuterquark <sup>G</sup> Möhren-Apfelsalat <sup>2,8a</sup> Erdbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 410, Eiweiß: 21 g, Fett: 9 g, KH: 58 g
<b>Mi</b> <b>10.06.26</b>	Kartoffel-Möhren Eintopf <sup>J</sup> mit Wiener Würstchen <sup>**2,3,9</sup> Götterspeise mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 501, Eiweiß: 14 g, Fett: 15 g, KH: 73 g	Reistopf mit Geflügelklößchen <sup>A,A1,J</sup> Götterspeise mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 359, Eiweiß: 16 g, Fett: 10 g, KH: 49 g	Kartoffel-Möhren Eintopf <sup>J</sup> Götterspeise mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 351, Eiweiß: 8 g, Fett: 1 g, KH: 73 g
<b>Do</b> <b>11.06.26</b>	Bockwurst <sup>*,2,3,9</sup> mit Senf <sup>H</sup> Warmer Speckkartoffelsalat <sup>**2,3,L</sup> Vanillepudding <sup>G</sup>  kcal: 563, Eiweiß: 20 g, Fett: 31 g, KH: 48 g	Schweinesülze <sup>*,2,3,H</sup> mit Gewürzgurke <sup>H</sup> Remoulade <sup>2,C,H</sup> , Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> Vanillepudding <sup>G</sup>  kcal: 472, Eiweiß: 24 g, Fett: 19 g, KH: 51 g	Chili sin carne <sup>F</sup> Butterreis Blattsalat mit Cocktaildressing <sup>2,3,8a,C,L</sup> Vanillepudding <sup>G</sup>  kcal: 542, Eiweiß: 24 g, Fett: 16 g, KH: 72 g
<b>Fr</b> <b>12.06.26</b>	Gebratenes Seelachsfilet <sup>A,A1,D</sup> Dillsauce <sup>G</sup> Salzkartoffeln, Gurkensalat <sup>2,3,8a,L</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 485, Eiweiß: 24 g, Fett: 23 g, KH: 46 g	Heringstipp mit Gewürzgurke <sup>H</sup> Bratkartoffeln <sup>2,3</sup> Heidelbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 234, Eiweiß: 7 g, Fett: 8 g, KH: 30 g	Dreierlei Gemüsepuffer Spinatsauce <sup>G</sup> Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt <sup>2,8a,G</sup>  kcal: 169, Eiweiß: 6 g, Fett: 9 g, KH: 15 g
<b>Sa</b> <b>13.06.26</b>	Münchner Weißkohleintopf <sup>f,9,J</sup> mit Rauchendenscheiben <sup>*,2,3,9</sup> und Kartoffeleinlage Stracciatellaquark. <sup>G</sup>  kcal: 568, Eiweiß: 21 g, Fett: 18 g, KH: 78 g	Sahnemilchreis <sup>2,8a,G</sup> mit Zimt und Zucker Stracciatellaquark. <sup>G</sup>  kcal: 596, Eiweiß: 21 g, Fett: 12 g, KH: 100 g	Bunter Gemüseintopf <sup>J</sup>  Stracciatellaquark. <sup>G</sup>  kcal: 301, Eiweiß: 11 g, Fett: 7 g, KH: 49 g
<b>So</b> <b>14.06.26</b>	Schweinebraten "Dijon" braune Sauce Broccoliröschen, Spätzle <sup>A,A1,C</sup> Rote Grütze <sup>2,8a</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 524, Eiweiß: 29 g, Fett: 22 g, KH: 53 g	Gemüseglasch Salzkartoffeln Rote Grütze <sup>2,8a</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 162, Eiweiß: 5 g, Fett: 1 g, KH: 31 g	Käsespätzle <sup>A,A1,C</sup> Röstzwiebeln <sup>A,A1</sup> Blattsalat mit Cocktaildressing <sup>2,3,8a,C,L</sup> Rote Grütze <sup>2,8a</sup> mit Vanillesauce <sup>G</sup>  kcal: 806, Eiweiß: 25 g, Fett: 33 g, KH: 98 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

