



Speiseplan für die Zeit vom 13.07.2026 bis 19.07.2026 (29.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo 13.07.26	Krakauer ^{*,2,3,9} Bratensauce Sauerkraut ^{2,8a} , Kartoffelpüree ^G Frischobst kcal: 546, Eiweiß: 21 g, Fett: 25 g, KH: 55 g	2 Eier in Senfsauce ^{C,G,H} Kartoffelpüree ^G Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Frischobst kcal: 488, Eiweiß: 21 g, Fett: 24 g, KH: 45 g	Nudelaufbau mit Käse überbacken ^{A,C,G} Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Frischobst kcal: 369, Eiweiß: 18 g, Fett: 20 g, KH: 28 g
Di 14.07.26	Kotelett Rahmsauce ^G , Bratkartoffeln ^{2,3} Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Erdbeerrjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 549, Eiweiß: 30 g, Fett: 29 g, KH: 37 g	Sahnemilchreis ^{2,8a,G} mit heißen Kirschen ^{2,8a} Erdbeerrjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 590, Eiweiß: 22 g, Fett: 19 g, KH: 82 g	Pizza Margherita ^{A,A1,G} Gemischter Salat mit French Dressing ^{2,3,8a,C,H,L} Erdbeerrjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 425, Eiweiß: 16 g, Fett: 16 g, KH: 52 g
Mi 15.07.26	Kartoffeleintopf mit Speck ^{*,**,2,3,9,J} mit Kartoffeleinlage Schokoladenpudding ^G mit Vanillesauce ^G kcal: 425, Eiweiß: 15 g, Fett: 9 g, KH: 68 g	Bunter Gemüseeintopf ^{**,J} mit Suppenklößchen ^{*,**,A,C} Schokoladenpudding ^G mit Vanillesauce ^G kcal: 436, Eiweiß: 16 g, Fett: 16 g, KH: 52 g	Käsespätzle ^{A,A1,C} Röstzwiebeln ^{A,A1} Blattsalat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Schokoladenpudding ^G mit Vanillesauce ^G kcal: 876, Eiweiß: 28 g, Fett: 39 g, KH: 101 g
Do 16.07.26	Dicke Rippe ^{*,2} Spargelgemüse in Rahm ^{2,8a,A,A1,G} Kartoffelpüree ^G Fruchtcocktail kcal: 548, Eiweiß: 22 g, Fett: 19 g, KH: 70 g	Putenbraten Rosmarinsauce Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln Fruchtcocktail kcal: 532, Eiweiß: 31 g, Fett: 13 g, KH: 72 g	Vegetarisches Tofugulasch ^F Salzkartoffeln Wachsbrechbohnsalat ^{3,L} Fruchtcocktail kcal: 566, Eiweiß: 24 g, Fett: 10 g, KH: 91 g
Fr 17.07.26	Gebratenes Pangasius ^{A,D} Limettensauce ^{A,G} Kaisergemüse, Dampfkartoffeln Mandarinenquark ^{2,8a,G} kcal: 527, Eiweiß: 42 g, Fett: 13 g, KH: 59 g	Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne Tomatensauce Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Mandarinenquark ^{2,8a,G} kcal: 391, Eiweiß: 20 g, Fett: 7 g, KH: 61 g	Gnocchi-Gemüsepfanne ^{A,A1} Tomatensauce Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Mandarinenquark ^{2,8a,G} kcal: 698, Eiweiß: 28 g, Fett: 6 g, KH: 131 g
Sa 18.07.26	Ungarische Gulaschsuppe [*] Grießbrei ^{A,A1,G} mit Erdbeersauce ^{2,8a} kcal: 353, Eiweiß: 16 g, Fett: 10 g, KH: 48 g	Nudeln ^A Wurstgulasch Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Grießbrei ^{A,A1,G} mit Erdbeersauce ^{2,8a} kcal: 350, Eiweiß: 8 g, Fett: 14 g, KH: 48 g	Blumenkohlbratling ^{A,A1,C,G,J} Sahnesauce ^G , Reis Eisbergsalat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Grießbrei ^{A,A1,G} mit Erdbeersauce ^{2,8a} kcal: 587, Eiweiß: 15 g, Fett: 20 g, KH: 87 g
So 19.07.26	Rinderroulade ^{**,2,3,A,A1,H} braune Sauce Rotkohl ³ , Kartoffelklöße Apfelkompott ³ mit Vanillesauce ^G kcal: 559, Eiweiß: 30 g, Fett: 12 g, KH: 76 g	Gefülltes Hähnchenbrustfilet ^{2,4,9,A,G,J} Champignons in Rahm ^G Salzkartoffeln Apfelkompott ³ mit Vanillesauce ^G kcal: 724, Eiweiß: 33 g, Fett: 31 g, KH: 74 g	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^G Kräuterquark ^G Eisbergsalat mit French Dressing ^{2,3,8a,C,H,L} Apfelkompott ³ mit Vanillesauce ^G kcal: 632, Eiweiß: 21 g, Fett: 27 g, KH: 74 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

