



Speiseplan für die Zeit vom 14.09.2026 bis 20.09.2026 (38.KW)

Mittag

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Mo 22.06.26	Bratwurst ^{*,9} braune Sauce Kaisergemüse, Kartoffelpüree ^G Kompott ^{2,3,8a} kcal: 590, Eiweiß: 21 g, Fett: 33 g, KH: 50 g	3 Quarkkeulchen mit Rosinen ^{A,A1,C,G} dazu Vanillesoße ^G Kompott ^{2,3,8a} kcal: 1547, Eiweiß: 83 g, Fett: 21 g, KH: 251	Vegetarische Kohlroulade ^{A,A1,C,F} Kümmelsauce ^{A,J} Salzkartoffeln Kompott ^{2,3,8a} kcal: 528, Eiweiß: 22 g, Fett: 12 g, KH: 77 g
Di 23.06.26	Gefüllte Paprikaschote ^{**,A,A1,H,J} Tomatensauce Butterreis Quarkspeise m. Früchten kcal: 386, Eiweiß: 15 g, Fett: 10 g, KH: 56 g	Hähnchenschnitzel Rahmsauce ^G , Spätzle ^{A,A1,C} Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Quarkspeise m. Früchten kcal: 460, Eiweiß: 24 g, Fett: 17 g, KH: 51 g	Ofenkartoffel Kräuterquark ^G Gemischter Salat mit Cocktaildressing ^{2,3,8a,C,L} Quarkspeise m. Früchten kcal: 270, Eiweiß: 17 g, Fett: 3 g, KH: 40 g
Mi 24.06.26	Linseneintopf ^{f3,J,L} mit Kartoffeleinlage Erdbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 550, Eiweiß: 26 g, Fett: 5 g, KH: 90 g	Steckrübeneintopf ^J mit Rindflescheinlage und Kartoffeleinlage Erdbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 416, Eiweiß: 22 g, Fett: 11 g, KH: 55 g	Vegetarische Tortellini ^{A,A1,C,G} Kräutersauce ^G Gemischter Salat mit Joghurdressing ^{2,8a,G} Erdbeerjoghurt ^{2,8a,G} kcal: 551, Eiweiß: 20 g, Fett: 23 g, KH: 65 g
Do 25.06.26	Szegediner Gulasch ^{**} Salzkartoffeln Gebäck (1 Stück) ^{A,A1} kcal: 499, Eiweiß: 26 g, Fett: 18 g, KH: 56 g	Schwäbische Maultaschen ^{*,A,A1,C,J} Zwiebeln Gemischter Salat mit Joghurdressing ^{2,8a,G} Gebäck (1 Stück) ^{A,A1} kcal: 596, Eiweiß: 18 g, Fett: 23 g, KH: 78 g	Lasagne Gemüse ^{A,A1,G,J} Tomatenbasilikumsauce Gemischter Salat mit Joghurdressing ^{2,8a,G} Gebäck (1 Stück) ^{A,A1} kcal: 665, Eiweiß: 16 g, Fett: 26 g, KH: 90 g
Fr 26.06.26	Backfischfilet ^{A,A1,D} Remoulade ^{2,C,H} Kartoffelsalat ^{2,C,H} Waldfruchtpudding ^G kcal: 674, Eiweiß: 18 g, Fett: 36 g, KH: 67 g	Schweinegulasch mit Paprikarahm ^{*,A,G} Salzkartoffeln Waldfruchtpudding ^G kcal: 643, Eiweiß: 32 g, Fett: 27 g, KH: 67 g	Eieromelett ^{C,G} Champignonrahmsauce ^G Butterkartoffeln Waldfruchtpudding ^G kcal: 723, Eiweiß: 42 g, Fett: 28 g, KH: 71 g
Sa 27.06.26	Lauch - Hack -Topf ^{**} mit Kartoffeleinlage Wackelpudding, grün kcal: 498, Eiweiß: 23 g, Fett: 14 g, KH: 67 g	Blumenkohlentopf ^{**,J} mit Kartoffeleinlage Wackelpudding, grün kcal: 357, Eiweiß: 11 g, Fett: 1 g, KH: 73 g	Vegetarische Tortellini ^{A,A1,C,G} Basilikumsauce ^G Wackelpudding, grün kcal: 462, Eiweiß: 14 g, Fett: 13 g, KH: 70 g
So 28.06.26	Cordon Bleu ^{*,2,3,A,A1,G} Paprikasauce Erbsen & Möhrengemüse Kartoffelkroketten ^G Wassermelone kcal: 643, Eiweiß: 33 g, Fett: 21 g, KH: 76 g	Putenbraten Rahmsauce ^G Broccoliröschen, Salzkartoffeln Wassermelone kcal: 302, Eiweiß: 29 g, Fett: 16 g, KH: 16 g	Gefüllte Zucchini ^{2,G} Kräutersauce ^G Butterreis Wassermelone kcal: 548, Eiweiß: 14 g, Fett: 26 g, KH: 64 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

