



Speiseplan von 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026	Samstag 29.08.2026	Sonntag 30.08.2026
Menü 1	Rinderfrikadelle mit Kartoffel-Möhren stampf ^{a,a1,c}	Königsberger Klopse mit Würzkartoffeln, Rote Bete in Streifen und Kapern Soße ^{9,a,a1,a4,g,j}	Erbseneintopf mit Bockwurst ^{2,3,8,i}	Szegediner Gulasch mit Butterkartoffeln	Heringsfilet in Sahnesauce, dazu Kartoffeln und Prinzessbohnen und Gurkensalat ^{2,a,a3,c,d,g,j}	Hühnereintopf mit Gemüse ⁱ	Kalbsbraten, Finger Möhren Gemüse und Sahnekartoffel
	1042 kJ, 249 kcal, 12,24g Fett, 5,03g ges. FS, 19,26g KH, 5,76g Zucker, 14,36g Eiweiß, 1,38g Salz	1389 kJ, 330 kcal, 15,58g Fett, 7,63g ges. FS, 26,85g KH, 6,13g Zucker, 18,29g Eiweiß, 5,32g Salz	1410 kJ, 337 kcal, 12,88g Fett, 4,96g ges. FS, 32,85g KH, 2,40g Zucker, 17,78g Eiweiß, 1,33g Salz	740 kJ, 177 kcal, 4,25g Fett, 1,57g ges. FS, 17,85g KH, 2,55g Zucker, 13,75g Eiweiß, 1,30g Salz	2810 kJ, 676 kcal, 50,49g Fett, 9,12g ges. FS, 40,33g KH, 11,41g Zucker, 12,79g Eiweiß, 3,96g Salz	669 kJ, 159 kcal, 2,31g Fett, 0,68g ges. FS, 21,39g KH, 4,77g Zucker, 11,40g Eiweiß, 0,19g Salz	964 kJ, 230 kcal, 8,64g Fett, 3,96g ges. FS, 17,03g KH, 5,20g Zucker, 19,04g Eiweiß, 0,57g Salz
Menü 2	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, Rahmspinat und Kräuterdipp ⁹	Nudelaufguss mit Spinat und Schinken ^{2,3,a,a1,c,g}	Grüner Erbseneintopf ^{2,3,i,j}	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Kräutersauce und Salat ⁹	Eier Omelette mit Champignon und Salat ^{3,c,g}	Bunte Gemüseeintopf mit Reis	Lammragout mit Grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln
	1414 kJ, 339 kcal, 19,93g Fett, 9,85g ges. FS, 26,89g KH, 4,56g Zucker, 11,32g Eiweiß, 2,24g Salz	2283 kJ, 544 kcal, 23,05g Fett, 10,79g ges. FS, 54,38g KH, 4,24g Zucker, 26,74g Eiweiß, 2,59g Salz	1495 kJ, 355 kcal, 21g Fett, 6,5g ges. FS, 30,5g KH, 8,5g Zucker, 12g Eiweiß, 11,5g Salz	648 kJ, 154 kcal, 2,68g Fett, 1,68g ges. FS, 22,59g KH, 7,90g Zucker, 8,15g Eiweiß, 0,36g Salz	1312 kJ, 316 kcal, 22,36g Fett, 8,40g ges. FS, 10,64g KH, 4,39g Zucker, 16,84g Eiweiß, 2,18g Salz	634 kJ, 150 kcal, 0,89g Fett, 0,19g ges. FS, 30,40g KH, 5,92g Zucker, 3,29g Eiweiß, 0,05g Salz	742 kJ, 178 kcal, 3,83g Fett, 1,36g ges. FS, 18,86g KH, 2,38g Zucker, 14,28g Eiweiß, 0,13g Salz
Menü 3	Grießauflauf ^{a,a1,c,g}	Kirschmichel mit Sahne Sauce ^{a,a1,c,g}	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce ^{1,a,a1,c,g}	Milchreis ⁹	Pfannkuchen mit Beerenfruchte ^{a,a1,c,g}	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a,a1,c}	Sahnepudding ^{1,9}
	3580 kJ, 873 kcal, 60,75g Fett, 6,98g ges. FS, 72g KH, 36g Zucker, 12,15g Eiweiß, 0,70g Salz	1385 kJ, 330 kcal, 6,75g Fett, 2,50g ges. FS, 55,00g KH, 35,00g Zucker, 10,75g Eiweiß, 1,75g Salz	1597 kJ, 377 kcal, 4,85g Fett, 2,24g ges. FS, 69,19g KH, 30,50g Zucker, 13,28g Eiweiß, 0,29g Salz	1218 kJ, 294 kcal, 9,9g Fett, 3,9g ges. FS, 39g KH, 13,8g Zucker, 11,7g Eiweiß, 0,3g Salz	1122 kJ, 266 kcal, 3,17g Fett, 1,07g ges. FS, 46,24g KH, 11,77g Zucker, 9,72g Eiweiß, 0,12g Salz	1008 kJ, 238 kcal, 3,84g Fett, 0,64g ges. FS, 47,2g KH, 23,04g Zucker, 3,84g Eiweiß, 0,48g Salz	1092 kJ, 257 kcal, 4,19g Fett, 2,70g ges. FS, 46,11g KH, 25,23g Zucker, 9,01g Eiweiß, 0,41g Salz
Dessert	Bananenquark ⁹	Aprikosen-Mango-Joghurt ^{11,g}	Apfelmus ³	Frischobst	Eis Vanille ^{2,g}	Pfirsichkompott	Bayrische Creme ⁹
	500 kJ, 119 kcal, 3,08g Fett, 2,06g ges. FS, 15,86g KH, 15,31g Zucker, 6,75g Eiweiß, 0,08g Salz	214 kJ, 50 kcal, 1,12g Fett, 0,8g ges. FS, 6,56g KH, 6,24g Zucker, 3,2g Eiweiß, 0,13g Salz	290 kJ, 69 kcal, 0,4g Fett, 0,08g ges. FS, 15,2g KH, 14,4g Zucker, 0,4g Eiweiß, 0,01g Salz	251 kJ, 60 kcal, 0,12g Fett, 0,04g ges. FS, 13,42g KH, 11,57g Zucker, 0,77g Eiweiß, 0,00g Salz	602 kJ, 144 kcal, 5,84g Fett, 5,12g ges. FS, 20,00g KH, 20,00g Zucker, 2,16g Eiweiß, 0,16g Salz	351 kJ, 83 kcal, 0,00g Fett, 0,00g ges. FS, 19,25g KH, 19,25g Zucker, 0,00g Eiweiß, 0,00g Salz	645 kJ, 155 kcal, 10,77g Fett, 7,60g ges. FS, 11,79g KH, 9,63g Zucker, 2,87g Eiweiß, 0,13g Salz

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,

g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse