



Speiseplan von 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Menü 1	Kassler Braten mit Sauerkraut Püree 2,3,8 	Hähnchen- Kebabteiler Tzatziki Djuvecreis Weißkohlsalat 2,3,c,g 	Saurer Schnittbohneinto pf mit Kassler 2,3,8,g 	Hähnchenkeule mit Erbsen-Möhren Gemüse 	Kibbelinge mit Remouladensoße Salzkartoffel Rahmspinat 	Chilli con Carne mit Rindfleisch 	Schweinegulasch mit Bandnudeln und Kohlrabi Gemüse a,a1,c 
	1110 kJ, 265 kcal, 12,18g Fett, 4,10g ges. FS, 17,70g KH, 3,16g Zucker, 19,20g Eiweiß, 2,18g Salz	2045 kJ, 490 kcal, 25,24g Fett, 4,45g ges. FS, 44,07g KH, 10,17g Zucker, 19,22g Eiweiß, 2,37g Salz	947 kJ, 228 kcal, 13,35g Fett, 6,91g ges. FS, 12,55g KH, 2,86g Zucker, 11,93g Eiweiß, 0,71g Salz	1928 kJ, 462 kcal, 26,29g Fett, 8,67g ges. FS, 18,55g KH, 2,65g Zucker, 35,96g Eiweiß, 0,41g Salz	1496 kJ, 362 kcal, 18,33g Fett, 3,58g ges. FS, 28,47g KH, 3,25g Zucker, 18,13g Eiweiß, 1,83g Salz	991 kJ, 237 kcal, 10,34g Fett, 0,37g ges. FS, 15,72g KH, 8,81g Zucker, 17,40g Eiweiß, 0,73g Salz	1137 kJ, 269 kcal, 2,51g Fett, 0,87g ges. FS, 34,93g KH, 2,91g Zucker, 24,19g Eiweiß, 0,17g Salz
Menü 2	Vegetarische Spätzle-Pilzpflanne a,a1,c	Penne-Nudeln, Gorgonzolasoße und Salat a,a1,g	Schnittbohneinto pf 2,3,i	Schwäbische Gemüse-Maultaschen in Brühe mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat 1,2,a,a1,j	Rührei mit Spinat und Püree c,g	Chilli Con Carne vegetarisch	Pilzpflanne ⁹
	1768 kJ, 420 kcal, 14,35g Fett, 2,8g ges. FS, 58,45g KH, 4,2g Zucker, 14,7g Eiweiß, 3,85g Salz	1759 kJ, 418 kcal, 12,64g Fett, 8,17g ges. FS, 58,62g KH, 3,74g Zucker, 16,16g Eiweiß, 0,44g Salz	794 kJ, 191 kcal, 8,84g Fett, 2,69g ges. FS, 17,39g KH, 3,01g Zucker, 6,72g Eiweiß, 0,97g Salz	2247 kJ, 538 kcal, 19,84g Fett, 6,87g ges. FS, 68,6g KH, 9,69g Zucker, 15,82g Eiweiß, 5,58g Salz	1108 kJ, 266 kcal, 13,30g Fett, 5,72g ges. FS, 18,70g KH, 2,30g Zucker, 16,60g Eiweiß, 1,08g Salz	714 kJ, 170 kcal, 2,10g Fett, 0,74g ges. FS, 23,67g KH, 8,68g Zucker, 9,23g Eiweiß, 0,61g Salz	1244 kJ, 299 kcal, 14,73g Fett, 4,95g ges. FS, 32,01g KH, 5,03g Zucker, 7,17g Eiweiß, 0,99g Salz
Menü 3	Pfannkuchen mit Beerenfruchte a,a1,c,g	Grießbrei a,a1,g	Milchreis ⁹	Eierpfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung a,a1,c,g	Karamelpudding ^{1,g}	Marillenknödel mit Erdbeere Sauce a,a1,c,g	Germknödel a,a1
	1122 kJ, 266 kcal, 3,17g Fett, 1,07g ges. FS, 46,24g KH, 11,77g Zucker, 9,72g Eiweiß, 0,12g Salz	657 kJ, 157 kcal, 5,2g Fett, 3,05g ges. FS, 16,75g KH, 13,6g Zucker, 10,45g Eiweiß, 0,35g Salz	1924 kJ, 456 kcal, 9,1g Fett, 5,90g ges. FS, 78,75g KH, 23,29g Zucker, 14,1g Eiweiß, 0,33g Salz	1248 kJ, 296 kcal, 5,95g Fett, 1,87g ges. FS, 46,75g KH, 17g Zucker, 11,9g Eiweiß, 0,68g Salz	431 kJ, 101 kcal, 1,40g Fett, 0,90g ges. FS, 19,29g KH, 12,41g Zucker, 3,00g Eiweiß, 0,14g Salz	1005 kJ, 238 kcal, 3,73g Fett, 1,35g ges. FS, 42,68g KH, 13,68g Zucker, 7,58g Eiweiß, 0,50g Salz	1783 kJ, 420 kcal, 3,74g Fett, 1,19g ges. FS, 83,3g KH, 3,06g Zucker, 13,43g Eiweiß, 1,77g Salz
Dessert	Karamellpudding ⁹	Rote Grütze	Frischobst	Erdbeerquark ⁹	Wackelpudding mit Vanillesauce ⁹	Bananenjoghurt ⁹	Eiscreme Walnuss g,h,h3
	361 kJ, 86 kcal, 2,8g Fett, 1,68g ges. FS, 12,8g KH, 10,4g Zucker, 2,32g Eiweiß, 0,16g Salz	450 kJ, 106 kcal, 0,44g Fett, 0,11g ges. FS, 23,13g KH, 21,36g Zucker, 0,70g Eiweiß, 0,03g Salz	251 kJ, 60 kcal, 0,12g Fett, 0,04g ges. FS, 13,42g KH, 11,57g Zucker, 0,77g Eiweiß, 0,00g Salz	503 kJ, 119 kcal, 3,8g Fett, 2,5g ges. FS, 15g KH, 14g Zucker, 6,4g Eiweiß, 0,1g Salz	223 kJ, 52 kcal, 0,23g Fett, 0,14g ges. FS, 12,04g KH, 11,65g Zucker, 0,54g Eiweiß, 0,02g Salz	410 kJ, 98 kcal, 3,31g Fett, 2,16g ges. FS, 14,49g KH, 13,56g Zucker, 2,26g Eiweiß, 0,07g Salz	351 kJ, 84 kcal, 4,76g Fett, 2,87g ges. FS, 9,1g KH, 7,7g Zucker, 1,26g Eiweiß, 0,05g Salz

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h3 = Walnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse