



Speiseplan von 21.09.2026 bis 27.09.2026

	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026	Samstag 26.09.2026	Sonntag 27.09.2026
Menü 1	Hackbraten (gemischt) Sauce Möhren und Salzkartoffel a,a1,c,g 	Rinderleber mit Kartoffelpüree und Zwiebelsoße ^g 	Gulaschsuppe 	Lammragout mit Grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln	Lachsfilet gedünstet, Sauce Florentin, Blattspinat und Salzkartoffeln ^{d,g,j} 	Hackfleisch-Lauch- Käse Eintopf mit Salzkartoffel ^g 	Kalbsgulasch an Tagliatelle und Brokkoli ^{2,a,a1,g} 
	1814 kJ, 433 kcal, 17,17g Fett, 6,65g ges. FS, 43,42g KH, 6,46g Zucker, 22,71g Eiweiß, 4,96g Salz	393 kJ, 94 kcal, 0,59g Fett, 0,35g ges. FS, 17,86g KH, 3,40g Zucker, 3,28g Eiweiß, 0,14g Salz	654 kJ, 156 kcal, 5,10g Fett, 1,50g ges. FS, 18,30g KH, 6,60g Zucker, 8,10g Eiweiß, 2,55g Salz	742 kJ, 178 kcal, 3,83g Fett, 1,36g ges. FS, 18,86g KH, 2,38g Zucker, 14,28g Eiweiß, 0,13g Salz	1597 kJ, 381 kcal, 9,98g Fett, 4,55g ges. FS, 31,26g KH, 3,09g Zucker, 41,36g Eiweiß, 4,24g Salz	1243 kJ, 298 kcal, 16,88g Fett, 8,83g ges. FS, 18,04g KH, 3,80g Zucker, 16,24g Eiweiß, 0,49g Salz	15 kJ, 4 kcal, 0,11g Fett, 0,03g ges. FS, 0,43g KH, 0,04g Zucker, 0,22g Eiweiß, 0,03g Salz
Menü 2	Tortellini Ricotta mit Spinat-Sahnesauce a,a1,c,g,j	Zucchini gefüllt mit Hackfleisch ,Tomatensauce und Kartoffelpüree	Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren ^{a,a1,g}	Cremiger Kartoffelaufbau mit Gemüse und Salat c,g,i,j	Rührei mit Spinat und Püree ^{c,g}	Vegetarische Kartoffelsuppe ⁱ	Gemüseragout mit Kartoffelpüree ^g
	1051 kJ, 252 kcal, 6,41g Fett, 2,55g ges. FS, 38,99g KH, 3,53g Zucker, 8,91g Eiweiß, 2,76g Salz	894 kJ, 213 kcal, 5,88g Fett, 2,60g ges. FS, 22,40g KH, 4,48g Zucker, 15,26g Eiweiß, 0,22g Salz	2334 kJ, 559 kcal, 35,76g Fett, 16,83g ges. FS, 35,70g KH, 10,69g Zucker, 22,73g Eiweiß, 1,82g Salz	1461 kJ, 351 kcal, 26,38g Fett, 4,61g ges. FS, 21,72g KH, 7,48g Zucker, 4,65g Eiweiß, 2,98g Salz	1108 kJ, 266 kcal, 13,30g Fett, 5,72g ges. FS, 18,70g KH, 2,30g Zucker, 16,60g Eiweiß, 1,08g Salz	735 kJ, 175 kcal, 4,38g Fett, 0,81g ges. FS, 27,68g KH, 6,08g Zucker, 3,63g Eiweiß, 4,01g Salz	282 kJ, 68 kcal, 4,57g Fett, 3,15g ges. FS, 2,96g KH, 2,90g Zucker, 2,62g Eiweiß, 0,07g Salz
Menü 3	Milchreis ^g	Germknödel mit Pflaumen und Vanillesauce	Grießbrei ^{a,a1,g}	Kirschmichel mit Sahne Sauce ^{a,a1,c,g}	Quarkkeulchen mit Apfelkompott ^{1,a,a1,c,g}	Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung ^{a,a1,c,g}	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesauce ^{1,a,a1,c,g}
	1015 kJ, 245 kcal, 8,25g Fett, 3,25g ges. FS, 32,5g KH, 11,5g Zucker, 9,75g Eiweiß, 0,25g Salz	0 kJ, 0 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 0g KH, 0g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz	912 kJ, 217 kcal, 6,04g Fett, 3,95g ges. FS, 32,00g KH, 19,55g Zucker, 8,42g Eiweiß, 0,23g Salz	1385 kJ, 330 kcal, 6,75g Fett, 2,50g ges. FS, 55,00g KH, 35,00g Zucker, 10,75g Eiweiß, 1,75g Salz	1479 kJ, 351 kcal, 6,31g Fett, 1,62g ges. FS, 59,65g KH, 33,22g Zucker, 12,53g Eiweiß, 0,44g Salz	1101 kJ, 261 kcal, 5,15g Fett, 1,55g ges. FS, 42,58g KH, 16,14g Zucker, 8,93g Eiweiß, 0,52g Salz	1597 kJ, 377 kcal, 4,85g Fett, 2,24g ges. FS, 69,19g KH, 30,50g Zucker, 13,28g Eiweiß, 0,29g Salz
Dessert	Eierlikörpudding ^{c,g}	Bananenjoghurt ^g	Frischobst	Bayrische Creme ^g	Mandarinenquark ^g	Wackelpudding mit Vanillesauce ^g	Eisdessert Schokolade ^g
	471 kJ, 112 kcal, 1,82g Fett, 1,06g ges. FS, 19,09g KH, 12,61g Zucker, 3,48g Eiweiß, 0,18g Salz	410 kJ, 98 kcal, 3,31g Fett, 2,16g ges. FS, 14,49g KH, 13,56g Zucker, 2,26g Eiweiß, 0,07g Salz	251 kJ, 60 kcal, 0,12g Fett, 0,04g ges. FS, 13,42g KH, 11,57g Zucker, 0,77g 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	453 kJ, 107 kcal, 2,15g Fett, 1,42g ges. FS, 15,14g KH, 15,02g Zucker, 6,67g Eiweiß, 0,08g Salz	223 kJ, 52 kcal, 0,23g Fett, 0,14g ges. FS, 12,04g KH, 11,65g Zucker, 0,54g Eiweiß, 0,02g Salz	418 kJ, 100 kcal, 4,95g Fett, 3,27g ges. FS, 12,21g KH, 10,19g Zucker, 1,20g Eiweiß, 0,07g Salz

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, a = Glutenthaltiges 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse