

Speisenangebot

Gültig vom 01.06.2026 bis 07.06.2026



KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS		<i>Nudelauflauf mit feinem Gemüse, Feta und Gouda überbacken</i> (A, G, I, A1, A4 1) kcal 329,7 / kJ 1379,6 / Fett 10,7 / EW 13,8 / KH 40,0	<i>Nudeln Vollkorn Penne</i> (A, A1) <i>Basilikumsauce</i> (A, A4 1) kcal 476,9 / kJ 1995,5 / Fett 11,4 / EW 15,2 / KH 70,3		<i>Rigatoni</i> (A, A1) <i>Käsesauce</i> (A, C, G, A4 1, 2) kcal 586,6 / kJ 2454,3 / Fett 20,2 / EW 23,9 / KH 71,1
Gericht 2 GS	<i>Pizzasuppe mit Mais, Paprika und Schmelzkäse</i> (G, I 1) <i>Mehrkornbaguette</i> (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 246,6 / kJ 1031,9 / Fett 8,4 / EW 8,8 / KH 31,8		<i>Gebackene Kartoffeln</i> <i>Pfannengemüse (Champignons, Paprika)</i> <i>Kräuter-Joghurdip</i> (G) kcal 251,2 / kJ 1050,9 / Fett 10,7 / EW 7,2 / KH 33,5	<i>Back-Camembert</i> (A, G, A1) <i>Gemüse-Risotto</i> (C, G 1, 2) kcal 586,3 / kJ 2452,9 / Fett 20,6 / EW 20,8 / KH 76,8	
Gericht 3 GS	<i>Cordon Bleu Hähnchen</i> (A, G, I, A1 1, 2) <i>Rahmsauce, vegetarisch</i> (A, I, L, A4 1, 5) <i>Teller-Rösti</i> kcal 568,5 / kJ 2378,7 / Fett 20,8 / EW 31,2 / KH 48,2	<i>Hühnersuppe mit buntem Gemüse, Spargel, Eierstich, Nudeln und Geflügelklößchen</i> (A, C, G, I, A1 3) kcal 130,4 / kJ 545,7 / Fett 14,0 / EW 3,6 / KH 9,7		<i>Schlemmerfilet Bordelaise</i> (A, D, A1) <i>Sommergemüse (Blumenkohl, Brechbohnen, Karotten und Erbsen)</i> <i>Kartoffelstampf</i> (G, L 1, 3, 5) kcal 357,4 / kJ 1495,4 / Fett 20,7 / EW 15,1 / KH 32,3	<i>Käse-Lauchsuppe, vegetarisch</i> (G 1) <i>Mehrkornbaguette</i> (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 276,0 / kJ 1154,6 / Fett 9,7 / EW 11,4 / KH 31,9
Dessert 1 GS	<i>Pflaume</i> kcal 41,7 / kJ 174,5 / Fett 0,5 / EW 0,1 / KH 8,6	<i>Götterspeise - grün, vegan</i> (1) <i>Vanillesauce</i> (G 1) kcal 60,9 / kJ 254,9 / Fett 1,7 / EW 0,8 / KH 11,8	<i>Obst der Saison</i> kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	<i>Quark mit Himbeere</i> (G) kcal 104,8 / kJ 438,6 / Fett 8,4 / EW 4,0 / KH 7,7	<i>Obst der Saison</i> kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0
Gericht 1 EW					
Gericht 2 EW					

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| 1) Mit Farbstoffen | A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse |
| 2) Mit Konservierungsstoffen | A1) Weizen | H3) Walnüsse |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | A2) Roggen | H4) Chasewnüsse |
| 4) Mit Geschmacksverstärker | A3) Gerste | H5) Pecannüsse |
| 5) Geschwefelt | A4) Hafer | H6) Paranüsse |
| 6) Geschwärzt | B) Krebstiere | H7) Pistazien |
| 7) Gewachst | C) Eier | H8) Macadamianüsse |
| 8) Mit Phosphat | D) Fisch | I) Sellerie |
| 9) Mit Süßungsmitteln | E) Erdnüsse | J) Senf |
| 10) Enthält eine Phenylalaninquelle | F) Soja | K) Sesamsamen |
| | G) Milch | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) |
| | H) Schalenfrüchte | M) Lupinen |
| | H1) Mandel | N) Weichtiere |

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch

