

Speisenangebot

Gültig vom 31.08.2026 bis 06.09.2026



KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS					<i>Gabel-Spaghetti</i> (A, A1) <i>Käsesauce</i> (A, C, G, A4 1, 2) kcal 663,0 / kJ 2774,2 / Fett 22,0 / EW 24,3 / KH 87,1
Gericht 2 GS	<i>Tomatencremesuppe</i> (F, G, I) <i>Mehrkornbaguette</i> (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 234,0 / kJ 979,1 / Fett 6,5 / EW 8,6 / KH 30,3	<i>Gemüsefrikadelle (Möhre, Pastinake)</i> (A, C, A1) <i>Karottensauce</i> (A, G, A1) <i>Kartoffelpüree</i> (G, L 1, 3, 5) kcal 262,5 / kJ 1098,1 / Fett 7,6 / EW 8,2 / KH 36,7	<i>Gemüsegulasch mit Möhren und Paprika</i> (A1, A2, A3, A4) <i>Spätzle</i> (A, C, A1) kcal 314,2 / kJ 1314,8 / Fett 10,3 / EW 6,4 / KH 52,2	<i>Pancakes</i> (A, C, G, A1) <i>Vanillesauce</i> (G 1) kcal 617,5 / kJ 2583,7 / Fett 18,7 / EW 19,8 / KH 88,9	<i>Gemüsecremesuppe</i> (G, I) <i>Mehrkornbaguette</i> (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 187,5 / kJ 784,3 / Fett 6,8 / EW 4,6 / KH 27,1
Gericht 3 GS	<i>Würstchengulasch (Geflügel)</i> (I 2, 3, 8) <i>Kartoffelspalten / Wedges</i> kcal 399,8 / kJ 1672,6 / Fett 9,2 / EW 13,2 / KH 58,1	<i>Hühnersuppen-Eintopf mit buntem Gemüse und Kartoffeln</i> <i>Mehrkornbaguette</i> (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 185,6 / kJ 776,7 / Fett 14,4 / EW 2,7 / KH 24,1	<i>Paniertes Seelachsfilet</i> (A, D, A1) <i>Remoulade</i> (A, C, J, A1 1, 9) <i>Erbsegemüse</i> <i>Kartoffeln</i> kcal 740,4 / kJ 3097,7 / Fett 17,9 / EW 52,8 / KH 44,7	<i>Königsberger Klopse - Geflügel</i> (A, A1) <i>Kapernsauce</i> (A, G, J, A1) <i>Rote Bete</i> (9) <i>Kartoffeln</i> kcal 343,7 / kJ 1437,8 / Fett 17,5 / EW 11,0 / KH 41,5	
Dessert 1 GS	<i>Obst der Saison</i> kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	<i>Quark mit Kirschen und Vanille</i> (G 1) kcal 108,0 / kJ 451,8 / Fett 7,1 / EW 4,6 / KH 9,2	<i>Banane</i> kcal 143,3 / kJ 599,7 / Fett 1,8 / EW 0,3 / KH 31,0	<i>Erdbeerjoghurt</i> (G) kcal 92,0 / kJ 384,9 / Fett 3,2 / EW 2,9 / KH 12,7	<i>Nektarine</i> kcal 59,5 / kJ 248,8 / Fett 0,9 / EW 0,1 / KH 12,4

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) Cashewnüsse
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

