Speisenangebot

Gültig vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

KW 49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 GS	*Gabel-Spaghetti* (A, A1) *Kräutersauce* (A, A4 | 1) kcal 573,8 / kJ 2400,8 / Fett 13,8 / EW 17,6 / KH 88,0		*Nudeln Penne* (A, A1) *Tomatensauce "all´arrabiata"* *Hartkäse gerieben* (C, G | 2) kcal 508,7 / kJ 2128,3 / Fett 23,0 / EW 12,9 / KH 72,9		*Bandnudeln* (A, A1) *Käsesauce "à la Carbonara" mit Truthahnschinken* (A, C, G, A4 | 1, 2, 3, 8) kcal 510,0 / kJ 2133,8 / Fett 24,0 / EW 14,0 / KH 70,1
Gericht 2 GS	*Tomaten-Paprikacremesuppe* (A, I, A4) *Fladenbrot* (A, K, A1) kcal 254,1 / kJ 1063,3 / Fett 5,1 / EW 9,8 / KH 34,4	*Nasi Goreng, vegetarisch* (A, F, A1) kcal 306,1 / kJ 1280,8 / Fett 9,3 / EW 1,4 / KH 64,1	*Steckrübeneintopf* (L | 1, 3, 5) *Mehrkornbaguette* (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 180,6 / kJ 755,7 / Fett 5,7 / EW 3,2 / KH 29,4	*Bunte Reispfanne mit Mais und Zucchiniwürfel* kcal 262,3 / kJ 1097,3 / Fett 6,8 / EW 1,6 / KH 54,1	
Gericht 3 GS		*Putengulasch in Rahmsauce* (A, I, A4) *Blumenkohl, Brokkoli, Möhre* *Kartoffeln* kcal 297,4 / kJ 1244,1 / Fett 24,2 / EW 7,5 / KH 30,7		*Rindfleischbällchen* *Erbsengemüse* *Rahmsauce, vegetarisch* (A, I, A4) *geschmorte Kräuter-Kartoffeln* kcal 381,3 / kJ 1595,5 / Fett 13,5 / EW 17,0 / KH 37,8	*Möhreneintopf mit Kartoffelwürfel* *Mehrkornbaguette* (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 178,0 / kJ 744,9 / Fett 5,0 / EW 2,7 / KH 30,7
Dessert 1 GS	*Obst der Saison* kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	*Mini Windbeutel* (A, C, G, A1) kcal 132,8 / kJ 555,4 / Fett 2,0 / EW 10,5 / KH 7,5	*Banane* kcal 143,3 / kJ 599,7 / Fett 1,8 / EW 0,3 / KH 31,0	*Joghurt mit Mango* (G) kcal 78,6 / kJ 328,9 / Fett 2,8 / EW 2,9 / KH 9,8	*Obst der Saison* kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0

Änderungen vorbehalten
Gedruckt am: 27.11.2026

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

1) Mit Farbstoffen
2) Mit Konservierungsstoffen
3) Mit Antioxidationsmittel
4) Mit Geschmacksverstärker
5) Geschwefelt
6) Geschwärzt
7) Gewachst
8) Mit Phosphat
9) Mit Süßungsmitteln
10) Enthält eine Phenylalaninquelle

A) Glutenhaltiges Getreide
A1) Weizen
A2) Roggen
A3) Gerste
A4) Hafer
B) Krebstiere
C) Eier
D) Fisch
E) Erdnüsse
F) Soja
G) Milch
H) Schalenfrüchte
H1) Mandel

H2) Haselnüsse
H3) Walnüsse
H4) Cashewnüsse
H5) Pecannüsse
H6) Paranüsse
H7) Pistazien
H8) Macadamianüsse
I) Sellerie
J) Senf
K) Sesamsamen
L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L)
M) Lupinen
N) Weichtiere

Fisch  Geflügel  Rind  Schwein  Vegetarisch 