











Speiseplan

| | Mo 06.01.2025 | Di 07.01.2025 | Mi 08.01.2025 | Do 09.01.2025 | Fr 10.01.2025 |
|---------------------------|--|---|---|--|--|
| Klassisches Menü | <p>Kartoffeleintopf 20/20W/28</p> <p>Würstcheneinlage 2/3/8</p> <p>1/2Brötchen 2/3/8</p> <p><small>Brennwert1357 kJ - 324 kcal - 11 g Fett - davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren - 40,8 g Kohlenhydrate - davon 5,8 g Zucker - 12,9 g</small></p>  | <p>Penne 20/20W</p> <p>Rindfleischbolognese 3/25/26/28/29</p> <p>Karotten-Maissalat 1/3/31</p> <p><small>Brennwert2036 kJ - 482 kcal - 13,7 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 63,5 g Kohlenhydrate - davon 13,1 g</small></p>  | <p>Hähnchen Mini Schnitzel 20/20W</p> <p>Broccoli-Rahm 1/8/26</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>#BEZUG!</p>  | <p>Fischfrikadelle 20/20W/21/26/29</p> <p>Rahmkohlrabi</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p><small>Brennwert1462 kJ - 347 kcal - 7,4 g Fett - davon 2,4 g gesättigte Fettsäuren - 53,5 g Kohlenhydrate - davon 3,2 g Zucker - 14,4 g</small></p>  | <p>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</p> <p>Currysauce</p> <p>Blumenkohl 1/3</p> <p>Gnocchi 23</p> <p><small>Brennwert1193 kJ - 283 kcal - 7,6 g Fett - davon 1,5 g gesättigte Fettsäuren - 31,3 g Kohlenhydrate - davon 2,9 g Zucker - 21,7 g</small></p>  |
| Vegetarisches Menü | <p>Kartoffeleintopf 20/20W/28</p> <p>Reisnudeln</p> <p>1/2 Brötchen</p> <p><small>Brennwert1603 kJ - 380 kcal - 5 g Fett - davon 0,7 g gesättigte Fettsäuren - 71,4 g Kohlenhydrate - davon 5,8 g Zucker - 9,5 g</small></p>  | <p>Penne 20/20W</p> <p>Tomaten-Gemüsesauce 20/20W/28</p> <p>Karotten-Maissalat 1/3/31</p> <p><small>Brennwert1708 kJ - 406 kcal - 8,3 g Fett - davon 2,8 g gesättigte Fettsäuren - 66,5 g Kohlenhydrate - davon 15,4 g Zucker - 11,8</small></p>  | <p>Gemüsefrikadelle 20/20W/23</p> <p>Käse-Sahnesauce 1/8/20/20W/26</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p><small>Brennwert1204 kJ - 288 kcal - 9,9 g Fett - davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren - 39 g Kohlenhydrate - davon 7,7 g Zucker - 8,9 g</small></p>  | <p>Kaiserschmarrn 20W/23/26</p> <p>Vanillesauce 26</p> <p><small>Brennwert2157 kJ - 514 kcal - 10,6 g Fett - davon 3 g gesättigte Fettsäuren - 90,3 g Kohlenhydrate - davon 45 g Zucker - 14,9 g</small></p>  | <p>Vegetarische Mini Frühlingsrollen 20/20W/23/25</p> <p>Curry Sauce</p> <p>Konfettreis 3/20/20W/25/28/29</p> <p><small>Brennwert2018 kJ - 483 kcal - 23,3 g Fett - davon 11,8 g gesättigte Fettsäuren - 55,9 g Kohlenhydrate - davon 6 g Zucker</small></p>  |
| Dessert | <p>Frisches Obst</p> <p><small>Brennwert305 kJ - 73 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 17,2 g Kohlenhydrate - davon 12,3 g Zucker - 0,4 g</small></p> | <p>Vanillepudding 1/26</p> <p><small>Brennwert496 kJ - 116 kcal - 4,3 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 16,4 g Kohlenhydrate - davon 13,7 g Zucker - 2,9 g</small></p> | <p>Apfelkompott 3</p> <p><small>Brennwert346 kJ - 82 kcal - 0,3 g Fett - davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren - 18 g Kohlenhydrate - davon 16 g Zucker - 0,3 g</small></p> | <p>Götterspeise</p> <p><small>Brennwert214 kJ - 50 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 10,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 1,4 g</small></p> | <p>Eisbecher 1/26</p> <p><small>Brennwert605 kJ - 144 kcal - 6,2 g Fett - davon 5,5 g gesättigte Fettsäuren - 20 g Kohlenhydrate - davon 16,8 g Zucker - 2,2 g</small></p> |

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speiseausgabe. **Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unser Personal. **Änderungen des Speiseplanes vorbehalten.** Die Nährwertangaben gelten für eine Portion. Diese können sich auf eine Einzelkomponente oder auf ein Kompletgericht im Speiseplan beziehen.