

## Speiseplan

	Mo 03.03.2025	Di 04.03.2025	Mi 05.03.2025	Do 06.03.2025	Fr 07.03.2025
Klassisches Menü	Grüne Bohnen Eintopf <span style="float:right">3/28</span>	Hähnchengeschnetzeltes <span style="float:right">28</span>	Nudel-Gemüsepfanne <span style="float:right">20/20W</span>	Hackfleischröllchen vom Rind <span style="float:right">20/20W/23/29</span>	Backfisch <span style="float:right">20/20W/21/23/29</span>
	Geflügelwürstchen <span style="float:right">20/20G/20W</span>	"Gärtnerin Art" (mit Gemüsestiften) <span style="float:right">28</span>	Käsesauce <span style="float:right">1/8/26</span>	Tomatensauce	Balkangemüse <span style="float:right">1</span>
	1/2 Brötchen <span style="float:right">26/28</span>	Kartoffelpüree <span style="float:right">3/26/31</span>		Reis-Gemüse Mix	Rahmkartoffeln <span style="float:right">20/20W/26</span>
	Brennwert2038 kJ - 489 kcal - 24,8 g Fett - davon 9,4 g gesättigte Fettsäuren - 41 g Kohlenhydrate - davon 6,3 g Zucker	Brennwert2002 kJ - 474 kcal - 6,5 g Fett - davon 3,6 g gesättigte Fettsäuren - 70,7 g Kohlenhydrate - davon 7,2 g Zucker - 28,5 g	#BEZUG!	Brennwert1388 kJ - 331 kcal - 13 g Fett - davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren - 34,4 g Kohlenhydrate - davon 5,1 g Zucker - 17,4 g	Brennwert1372 kJ - 327 kcal - 12,5 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 36,6 g Kohlenhydrate - davon 7,7 g Zucker - 14,9 g
Vegetarisches Menü	Vegetarischer Grüne Bohnen Eintopf <span style="float:right">3/28</span>	Schupfnudel-Gemüsepfanne <span style="float:right">20/20W/23</span>	Hefeklöße <span style="float:right">20W/23</span>	Gratinierter Gemüseschnitzel <span style="float:right">20/20D/20H/20W</span>	Blumenkohl-Sahneauflauf <span style="float:right">2/20/20W/22/25/26</span>
	1/2 Brötchen <span style="float:right">20/20G/20W</span>	Kräuter-Joghurdip <span style="float:right">26</span>	Heidelbeersauce	Käsesauce <span style="float:right">1/8/26</span>	
				Salzkartoffeln	
	Brennwert945 kJ - 225 kcal - 2,8 g Fett - davon 1 g gesättigte Fettsäuren - 40 g Kohlenhydrate - davon 6,1 g Zucker - 7,3 g	Brennwert1070 kJ - 254 kcal - 3,5 g Fett - davon 1,9 g gesättigte Fettsäuren - 43,5 g Kohlenhydrate - davon 10,3 g Zucker - 8,9 g	Brennwert2272 kJ - 535 kcal - 4 g Fett - davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren - 108,4 g Kohlenhydrate - davon 14,3 g Zucker - 15,6	Brennwert1616 kJ - 385 kcal - 11,8 g Fett - davon 3,1 g gesättigte Fettsäuren - 57,3 g Kohlenhydrate - davon 5,8 g	Brennwert2190 kJ - 524 kcal - 26 g Fett - davon 21,5 g gesättigte Fettsäuren - 65 g Kohlenhydrate - davon 40,9 g
Dessert	Karamellpudding <span style="float:right">26</span>	Götterspeise	Frisches Obst	Fruchtquark <span style="float:right">1/26</span>	Eisbecher <span style="float:right">1/26</span>
	Brennwert553 kJ - 132 kcal - 6 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 17 g Kohlenhydrate - davon 13 g Zucker - 2,6 g	Brennwert214 kJ - 50 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 10,9 g Kohlenhydrate - davon 10,5 g Zucker - 1,4 g	Brennwert19 kJ - 5 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0,9 g Kohlenhydrate - davon 0,9 g Zucker - 0,1 g	Brennwert503 kJ - 120 kcal - 4,2 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 14,1 g Kohlenhydrate - davon 12,8 g Zucker - 5,7 g	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

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.