











Speiseplan

	Mo 17.03.2025	Di 18.03.2025	Mi 19.03.2025	Do 20.03.2025	Fr 21.03.2025
Klassisches Menü	<p>Hühnerfrikassee mit Erbsen 3/26</p> <p>im Reisrand</p> <p><small>Brennwert1291 kJ - 307 kcal - 7,5 g Fett - davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren - 32,3 g Kohlenhydrate - davon 5,5 g Zucker - 26,9 g</small></p> 	<p>One-Pot-Pasta 20/20W</p> <p>mit mexikanischer Bolognese 3/25/28/29</p> <p><small>Brennwert1904 kJ - 454 kcal - 13,1 g Fett - davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren - 61,1 g Kohlenhydrate - davon 7 g Zucker</small></p> 	<p>Geflügelfleischkäse 2/3/8</p> <p>Kartottenrahm 1/3</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p>#BEZUG!</p> 	<p>Tortellini Rindfleisch 20/20W</p> <p>Kräutersauce 20/20W/26</p> <p><small>Brennwert2490 kJ - 590 kcal - 12,3 g Fett - davon 3,8 g gesättigte Fettsäuren - 91,8 g Kohlenhydrate - davon 7,2 g</small></p> 	<p>Seelachsfilet Müllerin Art 20W/21</p> <p>Rahmerbsen 26</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p><small>Brennwert1293 kJ - 308 kcal - 6,3 g Fett - davon 1,6 g gesättigte Fettsäuren - 41,3 g Kohlenhydrate - davon 5,2 g Zucker - 20,3 g</small></p> 
Vegetarisches Menü	<p>Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kräutern</p> <p>Reis</p> <p><small>Brennwert516 kJ - 122 kcal - 1,1 g Fett - davon 0,3 g gesättigte Fettsäuren - 22,7 g Kohlenhydrate - davon 3,5 g Zucker - 3,7 g</small></p> 	<p>Penne 20/20W</p> <p>Tomaten-Gemüsesauce 20/20W/28</p> <p><small>Brennwert1424 kJ - 338 kcal - 6,3 g Fett - davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren - 56,5 g Kohlenhydrate - davon 6,7 g Zucker - 10,9 g</small></p> 	<p>Milchreis 26</p> <p>mit warmen Kirschen</p> <p><small>Brennwert2643 kJ - 626 kcal - 12,3 g Fett - davon 7,7 g gesättigte Fettsäuren - 114,4 g Kohlenhydrate - davon 63,5 g</small></p> 	<p>Tortellini Käsefühlung 20/20W/26</p> <p>Kräutersauce 20/20W/26</p> <p><small>Brennwert2488 kJ - 590 kcal - 14,9 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 87,8 g Kohlenhydrate - davon 6,2 g Zucker - 21,9 g</small></p> 	<p>Käsespätzle "Schwäbische Art" 20/20W/23/26</p> <p>Eisberg-Mandarinen Salat</p> <p><small>Brennwert1440 kJ - 341 kcal - 8,8 g Fett - davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren - 51,7 g Kohlenhydrate - davon 11,4 g Zucker - 12 g</small></p> 
Dessert	<p>Schokopudding 26</p> <p><small>Brennwert553 kJ - 132 kcal - 6,2 g Fett - davon 4 g gesättigte Fettsäuren - 16 g Kohlenhydrate - davon 12 g Zucker - 3,2 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>Frisches Obst</p> <p><small>Brennwert19 kJ - 5 kcal - 0 g Fett - davon 0 g gesättigte Fettsäuren - 0,9 g Kohlenhydrate - davon 0,9 g Zucker - 0,1 g</small></p>	<p>Fruchtquark 1/26</p> <p><small>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</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.