

Speiseplan

	Mo 18.08.2025	Di 19.08.2025	Mi 20.08.2025	Do 21.08.2025	Fr 22.08.2025
Klassisches Menü	<p>Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin" K&S 28</p> <p>Reis</p> <p>Brennwert985 kJ · 233 kcal · 2,8 g Fett · davon 0,8 g gesättigte Fettsäuren · 28,3 g Kohlenhydrate · davon 2,8 g Zucker · 22 g</p> 	<p>Lasagne Bolognese 20/20W/23/25/26/28/29</p> <p>Karotten-Maissalat 1/3/31</p> <p>Brennwert1314 kJ · 316 kcal · 14,3 g Fett · davon 6,2 g gesättigte Fettsäuren · 30,2 g Kohlenhydrate · davon 13,6 g</p> 	<p>Hähnchen Mini Schnitzel 20/20W</p> <p>Käsesauce 1/8/26</p> <p>Broccoligemüse</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>#BEZUG!</p> 	<p>Vegetarische Spätzle-Gemüsepfanne 20/20D/20W/23</p> <p>Kräuterschaum 20/20W/26</p> <p>Brennwert842 kJ · 505 kcal · 17,9 g Fett · davon 6,6 g gesättigte Fettsäuren · 66,7 g Kohlenhydrate · davon 7 g Zucker · 17,9 g</p> 	<p>Fischfrikadelle 20/20W/21/26/29</p> <p>Rahmkohlrabi</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p>Brennwert2948 kJ · 698 kcal · 11,9 g Fett · davon 5,3 g gesättigte Fettsäuren · 118,8 g Kohlenhydrate · davon 7,6 g</p> 
Vegetarisches Menü	<p>Schupfnudel-Gemüsepfanne 20/20W/23</p> <p>Quark-Dip 26</p> <p>Brennwert1071 kJ · 254 kcal · 1,7 g Fett · davon 0,7 g gesättigte Fettsäuren · 43,6 g Kohlenhydrate · davon 10,4 g Zucker · 12,2 g</p> 	<p>Gemüselasagne 20/20W/23/26</p> <p>Karotten-Maissalat 1/3/31</p> <p>Brennwert1424 kJ · 340 kcal · 11,7 g Fett · davon 5,4 g gesättigte Fettsäuren · 42,1 g Kohlenhydrate · davon 18 g Zucker</p> 	<p>Vegetarische Mini Frühlingsrollen 1/20/20W/25/30</p> <p>Reis-Gemüse Mix mit süßer Chilisauce 1/2/20/20W/25/30</p> <p>Brennwert1236 kJ · 293 kcal · 1,8 g Fett · davon 0,2 g gesättigte Fettsäuren · 59,5 g Kohlenhydrate · davon 10,5 g Zucker · 7,6 g</p> 	<p>Hefeklöße 20/20W/23</p> <p>Heidelbeersauce</p> <p>Brennwert2246 kJ · 530 kcal · 4,2 g Fett · davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren · 105 g Kohlenhydrate · davon 10,9 g Zucker · 15,8 g</p> 	<p>Vegetarisch gefüllte Maultasche 2/3/20/20W/23/26</p> <p>auf Ratatouille</p> <p>Brennwert767 kJ · 183 kcal · 2,9 g Fett · davon 1,2 g gesättigte Fettsäuren · 27,2 g Kohlenhydrate · davon 7,7 g Zucker · 9,1 g</p> 
Dessert	<p>Karamell Pudding 26</p> <p>Brennwert553 kJ · 132 kcal · 6 g Fett · davon 4 g gesättigte Fettsäuren · 17 g Kohlenhydrate · davon 13 g Zucker · 2,6 g</p>	<p>Götterspeise</p> <p>Brennwert214 kJ · 50 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 10,9 g Kohlenhydrate · davon 10,5 g Zucker · 1,4 g</p>	<p>Fruchtquark 26</p> <p>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</p>	<p>Frisches Obst</p> <p>Brennwert305 kJ · 73 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 17,2 g Kohlenhydrate · davon 12,3 g Zucker · 0,4 g</p>	<p>Eisbecher 1/26</p> <p>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</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.