

Speiseplan

	Mo 01.09.2025	Di 02.09.2025	Mi 03.09.2025	Do 04.09.2025	Fr 05.09.2025
Klassisches Menü	<p>Hühnerfrikassee mit Erbsen 3/26</p> <p>im Reisrand</p> <p>Brennwert2004 kJ · 477 kcal · 14,9 g Fett · davon 7,3 g gesättigte Fettsäuren · 47,9 g Kohlenhydrate · davon 6,8 g</p> 	<p>Geflügelfrikadelle in Kräutersauce 20/20W/25/26</p> <p>grünen Bohnen 1/3</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Brennwert1517 kJ · 362 kcal · 11,7 g Fett · davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren · 44,1 g Kohlenhydrate · davon 9,2 g</p> 	<p>Penne 20/20W</p> <p>Käse-Sahnesauce</p> <p>Karottensalat</p> <p>#BEZUG!</p> <p>1/8/20/20W/26</p> 	<p>Hackfleischröllchen vom Rind 20/20W/23/29</p> <p>in Tomatensauce</p> <p>Reis-Gemüse Mix</p> <p>Brennwert1373 kJ · 327 kcal · 13 g Fett · davon 4,5 g gesättigte Fettsäuren · 33,8 g Kohlenhydrate · davon 4,7 g Zucker · 17,3 g</p> 	<p>Fischnuggets 20/20W/21/29</p> <p>Kohlrabigemüse</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p> <p>Brennwert3184 kJ · 755 kcal · 16,1 g Fett · davon 5,3 g gesättigte Fettsäuren · 116,9 g Kohlenhydrate · davon 8,2 g</p> 
Vegetarisches Menü	<p>Italienische Gemüsesuppe 20/20W</p> <p>mit Reismudeln</p> <p>Brennwert679 kJ · 162 kcal · 3,7 g Fett · davon 0,4 g gesättigte Fettsäuren · 23,4 g Kohlenhydrate · davon 6,1 g Zucker · 6,5 g</p> 	<p>Gemüsefrikadelle 20/20W</p> <p>Käsesauce 1/8/26</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Brennwert955 kJ · 228 kcal · 6,8 g Fett · davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren · 32 g Kohlenhydrate · davon 5,4 g Zucker · 7,4 g</p> 	<p>Kaiserschmarrn 20/20W/23/26</p> <p>Vanillesauce 26</p> <p>Brennwert2157 kJ · 514 kcal · 10,6 g Fett · davon 3 g gesättigte Fettsäuren · 90,3 g Kohlenhydrate · davon 45 g Zucker · 14,9 g</p> 	<p>Mexikanische Kartoffel-Gemüse-Pfanne</p> <p>Joghurt-Dip 26</p> <p>Brennwert667 kJ · 158 kcal · 2,2 g Fett · davon 1,1 g gesättigte Fettsäuren · 25,7 g Kohlenhydrate · davon 6,4 g Zucker · 6,5 g</p> 	<p>Käsespätzle " Schwäbische Art" 20/20W/23/26</p> <p>Brennwert1242 kJ · 294 kcal · 8,1 g Fett · davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren · 42,7 g Kohlenhydrate · davon 2,9 g Zucker · 11,5 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>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>Fruchtpudding 26</p> <p>Brennwert521 kJ · 124 kcal · 5 g Fett · davon 3,3 g gesättigte Fettsäuren · 17 g Kohlenhydrate · davon 15 g Zucker · 2,5 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, Schwefeldioxyden, 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.