

Speiseplan

	Mo 08.12.2025	Di 09.12.2025	Mi 10.12.2025	Do 11.12.2025	Fr 12.12.2025					
Klassisches Menü	Hühnersuppentopf <small>3</small> Frühlingsgemüse <small>1</small> Reis	Rigatoni nach Carbonara Art <small>2/3/5/8/20/20W/26</small> (mit Putenschinken in Rahmsauce) <small>2/3/5/8/20/20W/26</small> Gurkensalat <small>1/3/31</small>	Hackbällchen vom Rind <small>20/20W/23/26/29</small> in Tomaten-Gemüsesauce <small>20/20W/28</small> Salzkartoffeln	Grießbrei <small>20/20W/26</small> mit warmen Kirschen	Hähnchengeschnetzeltes <small>28</small> Frische Gemüestifte <small>28</small> Kartoffelbällchen <small>20/20W</small>					
	Brennwert1754 kJ · 416 kcal · 10,5 g Fett · davon 2,3 g gesättigte Fettsäuren · 51,4 g Kohlenhydrate · davon 9,4 g		Brennwert1501 kJ · 356 kcal · 8,2 g Fett · davon 4,4 g gesättigte Fettsäuren · 53,8 g Kohlenhydrate · davon 9,7 g Zucker · 15,3 g		#BEZUG! Brennwert1676 kJ · 398 kcal · 10,3 g Fett · davon 6,4 g gesättigte Fettsäuren · 62,4 g Kohlenhydrate · davon 17,5 g		Brennwert1149 kJ · 271 kcal · 2,6 g Fett · davon 1 g gesättigte Fettsäuren · 35 g Kohlenhydrate · davon 3,8 g Zucker · 23,6 g			
Vegetarisches Menü	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kräutern Reis	Penne <small>20/20W</small> Sahnesauce Gurkensalat	Kartoffel-Gemüse Gratin <small>23/26</small> mit Gouda überbacken 1/8/20/20W/26	Falafelbällchen Tomatenreis Kräuter-Joghurtdip	 Mexikanische Kartoffel-Gemüse-Pfanne Kräuterquark <small>26</small> 26					
	Brennwert910 kJ · 215 kcal · 1,1 g Fett · davon 0,3 g gesättigte Fettsäuren · 44 g Kohlenhydrate · davon 3,5 g Zucker · 5,5 g		Brennwert1621 kJ · 385 kcal · 10,5 g Fett · davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren · 57,2 g Kohlenhydrate · davon 8,7 g		Brennwert1462 kJ · 349 kcal · 21,6 g Fett · davon 9,7 g gesättigte Fettsäuren · 25,5 g Kohlenhydrate · davon 7,8 g		Brennwert1326 kJ · 318 kcal · 14,7 g Fett · davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren · 31,8 g Kohlenhydrate · davon 5,5 g		Brennwert719 kJ · 171 kcal · 2,9 g Fett · davon 1,6 g gesättigte Fettsäuren · 26,5 g Kohlenhydrate · davon 7,2 g Zucker · 7,2 g	
Dessert	Karamell Pudding <small>26</small>	Frisches Obst <small>7</small>	Götterspeise	Apfelkompott <small>3</small>	Eisbecher <small>1/26</small>					
	Brennwert553 kJ · 132 kcal · 6 g Fett · davon 4 g gesättigte Fettsäuren · 17 g Kohlenhydrate · davon 13 g Zucker · 2,6 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	Brennwert214 kJ · 50 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 10,9 g Kohlenhydrate · davon 10,5 g Zucker · 1,4 g	Brennwert346 kJ · 82 kcal · 0,3 g Fett · davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren · 18 g Kohlenhydrate · davon 16 g Zucker · 0,3 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, Schwefeldioxiden, 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 Komplettgericht im Speiseplan beziehen.