

## Speiseplan

	Mo 19.01.2026	Di 20.01.2026	Mi 21.01.2026	Do 22.01.2026	Fr 23.01.2026
<b>Klassisches Menü</b>	<p>Hähnersuppentopf 3</p> <p>Frühlingsgemüse</p> <p>Reis</p>	<p>Hähnchen Mini Schnitzel 20/20W</p> <p>Gemüserahm 1/8/26</p> <p>Salzkartoffeln</p>	<p>Penne 20/20W</p> <p>Käse-Sahnesauce 1/3/31</p> <p>Gurkensalat 1/8/20/20W/26</p>	<p>Putengulasch 3/20/20W</p> <p>Spätzle 20/20W/23</p>	<p>Fischnuggets 20/20W/21/29</p> <p>Kohlrabigemüse</p> <p>Kartoffelpüree 3/26/31</p>
	<p>Brennwert1754 kJ · 416 kcal · 10,5 g Fett · davon 2,3 g gesättigte Fettsäuren · 51,4 g Kohlenhydrate · davon 9,4 g</p> 	<p>Brennwert1497 kJ · 357 kcal · 11,7 g Fett · davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren · 40,8 g Kohlenhydrate · davon 6,4 g</p> 	<p>#BEZUG!</p>	<p>Brennwert1773 kJ · 419 kcal · 8,2 g Fett · davon 3,5 g gesättigte Fettsäuren · 54 g Kohlenhydrate · davon 8,6 g Zucker · 28,8 g</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> 
<b>Vegetarisches Menü</b>	<p>Italienische Gemüsesuppe</p> <p>Reisnudeln 20/20W</p>	<p>Mexikanische Kartoffel-Gemüse-Pfanne</p> <p>Joghurt - Dip 26</p>	<p>Kaiserschmarrn 20/20W/23/26/27/27Ma</p> <p>Vanille-Sauce 26</p>	<p>Gemüsefrikadelle 20/20W</p> <p>Paprikarahmsauce 3/20/20W</p> <p>Salzkartoffeln</p>	<p>Käsespätzle "Schwäbische Art" 20/20W/23/26</p> <p>Eisberg-Mandarinen Salat</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>Brennwert647 kJ · 154 kcal · 1,9 g Fett · davon 0,9 g gesättigte Fettsäuren · 25,6 g Kohlenhydrate · davon 6,3 g Zucker · 6,1 g</p> 	<p>Brennwert2964 kJ · 708 kcal · 24,2 g Fett · davon 9,1 g gesättigte Fettsäuren · 95,1 g Kohlenhydrate · davon 36 g Zucker</p> 	<p>Brennwert1013 kJ · 242 kcal · 6,8 g Fett · davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren · 36,9 g Kohlenhydrate · davon 7,8 g Zucker · 5,3 g</p> 	<p>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</p> 
<b>Dessert</b>	<p>Schokopudding 26</p>	<p>Götterspeise</p>	<p>Fruchtquark 26</p>	<p>Clementinen 7</p>	<p>Eisbecher 1/26</p>
	<p>Brennwert553 kJ · 132 kcal · 6,2 g Fett · davon 4 g gesättigte Fettsäuren · 16 g Kohlenhydrate · davon 12 g Zucker · 3,2 g</p> 	<p>Brennwert124 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>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>Brennwert104 kJ · 25 kcal · 0,2 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 4,9 g Kohlenhydrate · davon 4,9 g Zucker · 0,4 g</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, 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.