

Speiseplan

	Mo 26.01.2026	Di 27.01.2026	Mi 28.01.2026	Do 29.01.2026	Fr 30.01.2026
Klassisches Menü	<p>Käse-Lauch-Auflauf 1/8/25/26/28/29</p> <p>Baguette 20/20W</p> <p>Brennwert1588 kJ · 380 kcal · 18 g Fett · davon 10,1 g gesättigte Fettsäuren · 32,3 g Kohlenhydrate · davon 5,3 g Zucker · 20 g</p>	<p>Rigatoni nach Carbonara Art 2/3/5/8/20/20W/26</p> <p>Gurkensalat 2/3/5/8/20/20W/26 1/3/31</p> <p>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</p>	<p>Grießbrei 20/20W/26</p> <p>Heidelbeersauce #BEZUG!</p> <p>Brennwert1409 kJ · 336 kcal · 12,9 g Fett · davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren · 28,7 g Kohlenhydrate · davon 4,9 g</p>	<p>Putengyros</p> <p>Tzatziki 2/23/26/29</p> <p>Konfettireis</p>	
Vegetarisches Menü	<p>Käse-Lauch-Auflauf 1/8/25/26/28/29</p> <p>Baguette 20/20W</p> <p>Brennwert1588 kJ · 380 kcal · 18 g Fett · davon 10,1 g gesättigte Fettsäuren · 32,3 g Kohlenhydrate · davon 5,3 g Zucker · 20 g</p>	<p>Penne 20/20W</p> <p>Käse-Sahnesauce 1/3/31</p> <p>Gurkensalat 1/8/20/20W/26</p> <p>Brennwert1621 kJ · 385 kcal · 10,5 g Fett · davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren · 57,2 g Kohlenhydrate · davon 8,7 g</p>	<p>Kartoffel-Gemüse Gratin 23/26</p> <p>mit Gouda überbacken 23/26</p> <p>Brennwert1462 kJ · 349 kcal · 21,6 g Fett · davon 9,7 g gesättigte Fettsäuren · 25,5 g Kohlenhydrate · davon 7,8 g</p>	<p>Falafelbällchen</p> <p>Tomatenreis 26</p> <p>Kräuter-Joghurtdip</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>Apfelkompott 3</p> <p>Brennwert346 kJ · 82 kcal · 0,3 g Fett · davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren · 18 g Kohlenhydrate · davon 16 g Zucker · 0,3 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>	

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.