

Speiseplan

	Mo26.01.2026	Di27.01.2026	Mi28.01.2026	Do29.01.2026	Fr30.01.2026
Klassisches Menü	Käse-Lauch-Auflauf1/8/25/26/28/29	Rigatoni nach Carbonara Art2/3/5/8/20/20W/26	Grießbrei20/20W/26	Putengyros	
	Baguette20/20W	Gurkensalat2/3/5/8/20/20W/261/3/31	Heidelbeersauce	Tzatziki2/23/26/29	Konfettireis
	Brennwert1588 kJ · 380 kcal · 18 g Fett · davon 10,1 g gesättigte Fettsäuren · 32,3 g Kohlenhydrate · davon 5,3 g Zucker · 20 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!🌱	Brennwert1409 kJ · 336 kcal · 12,9 g Fett · davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren · 28,7 g Kohlenhydrate · davon 4,9 g🐮	
Vegetarisches Menü	Käse-Lauch-Auflauf1/8/25/26/28/29	Penne20/20W	Kartoffel-Gemüse Gratin23/26	Falafelbällchen	
	Baguette20/20W	Käse-Sahnesauce1/3/31	mit Gouda überbacken23/26	Tomatenreis	
		Gurckensalat1/8/20/20W/26		Kräuter-Joghurtdip26	
	Brennwert1588 kJ · 380 kcal · 18 g Fett · davon 10,1 g gesättigte Fettsäuren · 32,3 g Kohlenhydrate · davon 5,3 g Zucker · 20 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🌱	
Dessert	Karamell Pudding26	Apfelkompott3	Götterspeise	Frisches Obst	
	Brennwert553 kJ · 132 kcal · 6 g Fett · davon 4 g gesättigte Fettsäuren · 17 g Kohlenhydrate · davon 13 g Zucker · 2,6 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🌱	Brennwert214 kJ · 50 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 10,9 g Kohlenhydrate · davon 10,5 g Zucker · 1,4 g🌱	Brennwert305 kJ · 73 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 17,2 g Kohlenhydrate · davon 12,3 g Zucker · 0,4 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, Schwefeldioxiiden, 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.