

## Speiseplan

	Mo 20.04.2026	Di 21.04.2026	Mi 22.04.2026	Do 23.04.2026	Fr 24.04.2026
Klassisches Menü	Erbseintopf <span style="float:right">2/3/8/20/20W/28</span>	Penne nach Carbonara Art <span style="float:right">2/3/5/8/20/20W/26</span>	Kartoffel-Gemüse Gratin <span style="float:right">23/26</span>	Hähnchengeschnetzeltes "Gärtnerin" <span style="float:right">28</span>	Fischnuggets <span style="float:right">20/20W/21/29</span>
	Geflügelwurst-Einlage <span style="float:right">2/3/8</span>	Putenschinken <span style="float:right">2/3/5/8/20/20W/26</span>	Gurkensalat <span style="float:right">1/3/31</span>	Reis	Rahmkohlrabi
	Baguette <span style="float:right">20/20W</span>	Bohnensalat <span style="float:right">9</span>			Salzkartoffeln
	Brennwert3175 kJ · 758 kcal · 36,1 g Fett · davon 10,9 g gesättigte Fettsäuren · 72,5 g Kohlenhydrate · davon 6 g Zucker	Brennwert1666 kJ · 396 kcal · 9,7 g Fett · davon 4,8 g gesättigte Fettsäuren · 54,6 g Kohlenhydrate · davon 8,5 g Zucker · 20,1 g	#BEZUG!	Brennwert985 kJ · 233 kcal · 2,8 g Fett · davon 0,8 g gesättigte Fettsäuren · 28,3 g Kohlenhydrate · davon 2,8 g Zucker · 22 g	Brennwert1361 kJ · 325 kcal · 9,2 g Fett · davon 0,8 g gesättigte Fettsäuren · 39,8 g Kohlenhydrate · davon 2,4 g Zucker · 18,5 g
Vegetarisches Menü	Erbseintopf mit Kartoffeln und Gemüse <span style="float:right">2/3/8/20/20W/28</span>	Penne <span style="float:right">20/20W</span>	Milchreis Hauptgericht <span style="float:right">26</span>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <span style="float:right">26</span>	Gemüse-Reispfanne <span style="float:right">25/28/29</span>
	Baguette <span style="float:right">20/20W</span>	Käse-Sahnesauce <span style="float:right">1/3/31</span>	Heidelbeersauce	Ratatouille	mit Toskanasauce <span style="float:right">20/20W</span>
		Bohnensalat <span style="float:right">1/8/20/20W/26</span>			
	Brennwert2629 kJ · 626 kcal · 24,6 g Fett · davon 7,3 g gesättigte Fettsäuren · 71,4 g Kohlenhydrate · davon 5,8 g	Brennwert1621 kJ · 385 kcal · 10,5 g Fett · davon 4,9 g gesättigte Fettsäuren · 57,2 g Kohlenhydrate · davon 8,7 g	Brennwert2147 kJ · 509 kcal · 11,5 g Fett · davon 7 g gesättigte Fettsäuren · 89,1 g Kohlenhydrate · davon 56,3 g Zucker · 9,3 g	Brennwert1397 kJ · 335 kcal · 17 g Fett · davon 6,1 g gesättigte Fettsäuren · 35,6 g Kohlenhydrate · davon 6,3 g Zucker · 7,9 g	Brennwert1163 kJ · 276 kcal · 7 g Fett · davon 2,3 g gesättigte Fettsäuren · 45,4 g Kohlenhydrate · davon 10,7 g Zucker · 5,8 g
Dessert	Zitronen-Quark <span style="float:right">26</span>	Götterspeise	Apfelkompott <span style="float:right">3</span>	Frisches Obst	Eisbecher <span style="float:right">1/26</span>
	Brennwert492 kJ · 118 kcal · 3 g Fett · davon 2,2 g gesättigte Fettsäuren · 12,4 g Kohlenhydrate · davon 11,8 g Zucker · 8,9 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	Brennwert343 kJ · 82 kcal · 0,3 g Fett · davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren · 18 g Kohlenhydrate · davon 17 g Zucker · 0,3 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	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, Schwefeldioxid, 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.