







Speiseplan

	Mo 11.05.2026	Di 12.05.2026	Mi 13.05.2026	Do 14.05.2026	Fr 15.05.2026
Klassisches Menü	<p>Kichererbsen Suppe 28</p> <p>Hühnerfleisch 28</p> <p>Baguette 20/20W</p> <p>Brennwert2096 kJ · 498 kcal · 9,8 g Fett · davon 1,9 g gesättigte Fettsäuren · 62,7 g Kohlenhydrate · davon 7,2 g Zucker · 31,6 g </p>	<p>Tortellini mit Rinderfleischfüllung 20/20W/26</p> <p>Tomatensauce 28</p> <p>Karottensalat</p> <p>Brennwert1137 kJ · 270 kcal · 5,8 g Fett · davon 1 g gesättigte Fettsäuren · 43 g Kohlenhydrate · davon 17,8 g Zucker · 7,6 g </p>	<p>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</p> <p>Bohnenrahm 1/3</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>#BEZUG! </p>	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Vegetarisches Menü	<p>Kichererbsensuppe 28</p> <p>Baguette 28</p> <p>Brennwert1676 kJ · 399 kcal · 9,4 g Fett · davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren · 43,1 g Kohlenhydrate · davon 6 g Zucker · 28,1 g </p>	<p>Tortellini mit Spinatfüllung 20/20W/23/26</p> <p>Tomatensauce</p> <p>Karottensalat</p> <p>Brennwert1790 kJ · 425 kcal · 6,4 g Fett · davon 1,4 g gesättigte Fettsäuren · 72,1 g Kohlenhydrate · davon 23,3 g Zucker · 14,5 g </p>	<p>Hefeklöße 20/20W/23</p> <p>Heidelbeersauce</p> <p>Brennwert2246 kJ · 530 kcal · 4,2 g Fett · davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren · 105 g Kohlenhydrate · davon 10,9 g Zucker · 15,6 g </p>	Christi Himmelfahrt	Brückentag
Dessert	<p>Schokopudding 26</p> <p>Brennwert507 kJ · 118 kcal · 4,4 g Fett · davon 3 g gesättigte Fettsäuren · 16,6 g Kohlenhydrate · davon 14 g Zucker · 3,1 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>	<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>		1

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.