











Speiseplan

	Mo 18.05.2026	Di 19.05.2026	Mi 20.05.2026	Do 21.05.2026	Fr 22.05.2026
Klassisches Menü	<p>Kartoffelsuppe 28 mit roten Linsen und Hühnerfleisch Baguette 20/20W</p> <p>Brennwert1981 kJ · 470 kcal · 4,9 g Fett · davon 1,3 g gesättigte Fettsäuren · 71,9 g Kohlenhydrate · davon 8,2 g Zucker · 29,8 g </p>	<p>Penne 20/20W/25/28/2 g Mexikanische Bolognese 25/28/29 Gurkensalat 1/3/31</p> <p>*&BC11&* g gesättigte Fettsäuren · *&BD11&* g Kohlenhydrate · davon *&BE11&* g Zucker · *&BF11&* g Eiweiß · *&BG11&* g </p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes 3/26 Reis-Erbsen</p> <p>*&BC11&* g gesättigte Fettsäuren · *&BD11&* g Kohlenhydrate · davon *&BE11&* g Zucker · *&BF11&* g Eiweiß · *&BG11&* g </p>	<p>Geflügelfrikadelle 20/20W/25 Gemüserahm 1/3 Salzkartoffeln</p> <p>Brennwert1375 kJ · 327 kcal · 9,3 g Fett · davon 3,1 g gesättigte Fettsäuren · 43 g Kohlenhydrate · davon 6,3 g Zucker · 15,3 g </p>	<p>Backfisch 20/20W/21/23/2 g Paprikarahmsauce 20/20W Kartoffel-Wedges 8</p> <p>Brennwert1645 kJ · 439 kcal · 15,8 g Fett · davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren · 55,5 g Kohlenhydrate · davon 12 g Zucker </p>
Vegetarisches Menü	<p>Kartoffelsuppe 28 mit roten Linsen Baguette 20/20W</p> <p>Brennwert1640 kJ · 389 kcal · 1,9 g Fett · davon 0,5 g gesättigte Fettsäuren · 71,9 g Kohlenhydrate · davon 8,2 g Zucker · 16,3 g </p>	<p>Penne 20/20W Tomaten-Gemüsesauce 20/20W/28 Gurkensalat 1/3/31</p> <p>Brennwert1559 kJ · 370 kcal · 7,3 g Fett · davon 2,7 g gesättigte Fettsäuren · 61,7 g Kohlenhydrate · davon 11,7 g Zucker · 11,3 g </p>	<p>Grießbrei 20/20W/26 mit warmen Kirschen</p> <p>Brennwert1676 kJ · 398 kcal · 10,3 g Fett · davon 6,4 g gesättigte Fettsäuren · 62,4 g Kohlenhydrate · davon 17,5 g </p>	<p>Kartoffel-Gemüsepfanne Kräuterquark 26</p> <p>Brennwert944 kJ · 224 kcal · 1,2 g Fett · davon 0,6 g gesättigte Fettsäuren · 36,1 g Kohlenhydrate · davon 8,5 g Zucker · 13,2 g </p>	<p>Blumenkohl im Backteig 20/20W/23 mit Senfmayonnaise 2/20/23/28/29 und kleinen Kartoffeln</p> <p>Brennwert2619 kJ · 676 kcal · 35,4 g Fett · davon 5,7 g gesättigte Fettsäuren · 76,3 g Kohlenhydrate · davon 7,6 g </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>Vanille-Quarkcreme 26</p> <p>Brennwert484 kJ · 115 kcal · 0,9 g Fett · davon 0,8 g gesättigte Fettsäuren · 17,1 g Kohlenhydrate · davon 16,1 g Zucker · 7,9 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>Wassermelone</p> <p>Brennwert144 kJ · 34 kcal · 0,2 g Fett · davon 0,1 g gesättigte Fettsäuren · 7,5 g Kohlenhydrate · davon 7,5 g Zucker · 0,5 g</p>	<p>Wassereis 1</p> <p>Brennwert88 kJ · 21 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 5,2 g Kohlenhydrate · davon 5,2 g Zucker · 0 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, 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.