







Speiseplan

	Mo 25.05.2026	Di 26.05.2026	Mi 27.05.2026	Do 28.05.2026	Fr 29.05.2026
Klassisches Menü	Whit Monday Pfingstmontag	Ferien	Hähnchen Mini Schnitzel 20/20W	Putengulasch 3/20/20W	Fischnuggets (MSC) 20/20W/21/29
			Erbsen-Möhrenrahm 20/20W/26	Spätzle 20/20W/23	Kohlrabirahm
			Salzkartoffeln		Kartoffelpüree 3/26/31
			Brennwert1446 kJ · 345 kcal · 9,6 g Fett · davon 1,8 g gesättigte Fettsäuren · 45,1 g Kohlenhydrate · davon 44,1 g Zucker · S8 	Brennwert1771 kJ · 419 kcal · 8,1 g Fett · davon 3,4 g gesättigte Fettsäuren · 53,7 g Kohlenhydrate · davon 8,4 g Zucker · 29 g 	Brennwert2118 kJ · 503 kcal · 12,8 g Fett · davon 3,2 g gesättigte Fettsäuren · 69,9 g Kohlenhydrate · davon 5 g Zucker 
Vegetarisches Menü	Whit Monday Pfingstmontag	Ferien	Kaiserschmarrn 20/20W/23/26	Gemüseschnitzel 20/20D/20H/20W	Käsespätzle "Schwäbische Art" 20/20W/23/26
			Vanille-Sauce 26	Tomatensauce 20/20W	Eisberg-Mandarinen Salat
				Kartoffelecken 8	
			Brennwert2183 kJ · 516 kcal · 9,2 g Fett · davon 2,6 g gesättigte Fettsäuren · 93,1 g Kohlenhydrate · davon 44,1 g Zucker · 14,4 g 	Brennwert2051 kJ · 486 kcal · 15,3 g Fett · davon 2,2 g gesättigte Fettsäuren · 73,3 g Kohlenhydrate · davon 11,2 g 	Brennwert1440 kJ · 341 kcal · 8,8 g Fett · davon 4,6 g gesättigte Fettsäuren · 51,7 g Kohlenhydrate · davon 11,4 g Zucker · 12 g 
Dessert			Götterspeise	Vanillequark 26	Wassereis 1
			Brennwert214 kJ · 50 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 10,9 g Kohlenhydrate · davon 10,5 g Zucker · 1,4 g	Brennwert497 kJ · 118 kcal · 4,2 g Fett · davon 2,9 g gesättigte Fettsäuren · 13,8 g Kohlenhydrate · davon 12,5 g Zucker · 5,7 g	Brennwert88 kJ · 21 kcal · 0 g Fett · davon 0 g gesättigte Fettsäuren · 5,2 g Kohlenhydrate · davon 5,2 g Zucker · 0 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.