

Speisenangebot

Gültig vom 08.06.2026 bis 14.06.2026



| KW 24 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------|--|---|--|--|---|
| Gericht 1 KG | | | | Nudeln - Tortellini mit Käsefüllung (A, C, G, A1 2) Schinken-Sahnesauce (Geflügel) (A, A4 1, 2, 3, 8) kcal 608,2 / kJ 2544,8 / Fett 18,3 / EW 21,2 / KH 84,0 | Nudeln - Makkaroni (A, A1) Zucchinirahmsauce (A, I, L, A4 1, 5) kcal 402,9 / kJ 1685,6 / Fett 12,3 / EW 6,8 / KH 71,0 |
| Gericht 2 KG | Rührei (C, G) cremiger Spinat (A, A4) Kartoffeln kcal 317,8 / kJ 1329,5 / Fett 18,6 / EW 13,6 / KH 30,1 | Gemüse-Nuggets (Möhren) (A, G, A1, A3) Reis Kräuter-Joghurdip (G) kcal 336,3 / kJ 1406,9 / Fett 10,2 / EW 11,0 / KH 47,4 | Blumenkohl- Brokkoliauflauf (A, G, A1 1) Reis kcal 168,5 / kJ 705,2 / Fett 5,9 / EW 2,6 / KH 27,9 | | Erbseintopf mit Kartoffeln und Möhren (J) Mehrkornbaguette (A, K, A1, A2, A3, A4) kcal 259,8 / kJ 1086,8 / Fett 12,6 / EW 3,6 / KH 41,6 |
| Gericht 3 KG | Schweineschnitzel, paniert (A, C, A1) Möhrengemüse Kartoffelspalten / Wedges Tomatenketchup (I) kcal 509,4 / kJ 2131,2 / Fett 23,2 / EW 15,6 / KH 66,0 | Pfannkuchen (A, C, G, A1) Apfelmus (3) kcal 423,0 / kJ 1769,8 / Fett 13,0 / EW 8,6 / KH 70,1 | Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (A, I, L, A4 1, 3, 5) Reis Erbsengemüse kcal 267,4 / kJ 1118,8 / Fett 21,1 / EW 4,5 / KH 33,7 | Fischstäbchen (Seelachs) (A, D, A1) Kräutersauce (A, A4 1) Kartoffeln kcal 345,5 / kJ 1445,8 / Fett 15,0 / EW 13,5 / KH 38,8 | |
| Dessert 1 KG | Apfel (7) kcal 97,6 / kJ 408,4 / Fett 0,5 / EW 0,1 / KH 23,0 | Milchpudding - Karamell (G) kcal 105,6 / kJ 441,8 / Fett 2,5 / EW 4,2 / KH 14,5 | Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 | Milchpudding - Schoko (G) kcal 105,6 / kJ 441,8 / Fett 2,5 / EW 4,2 / KH 14,6 | Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 |

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| 1) Mit Farbstoffen | A) Glutenhaltiges Getreide | H2) Haselnüsse |
| 2) Mit Konservierungsstoffen | A1) Weizen | H3) Walnüsse |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | A2) Roggen | H4) Chasewnüsse |
| 4) Mit Geschmacksverstärker | A3) Gerste | H5) Pecannüsse |
| 5) Geschwefelt | A4) Hafer | H6) Paranüsse |
| 6) Geschwärzt | B) Krebstiere | H7) Pistazien |
| 7) Gewachst | C) Eier | H8) Macadamianüsse |
| 8) Mit Phosphat | D) Fisch | I) Sellerie |
| 9) Mit Süßungsmitteln | E) Erdnüsse | J) Senf |
| 10) Enthält eine Phenylalaninquelle | F) Soja | K) Sesamsamen |
| | G) Milch | L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg pro Kg oder L) |
| | H) Schalenfrüchte | M) Lupinen |
| | H1) Mandel | N) Weichtiere |

Fisch



Geflügel



Rind



Schwein



Vegetarisch

