

Speisenangebot

Gültig vom 06.07.2026 bis 12.07.2026



KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 KG			Gabel-Spaghetti (A, A1) Tomatensauce kcal 421,8 / kJ 1764,8 / Fett 13,2 / EW 4,7 / KH 79,0		
Gericht 2 KG		Schupfnudeln (A, C, A1) Bratensauce, vegan (I, L 1, 5) Gemüse - Blumenkohl, Brokkoli, Möhre kcal 327,8 / kJ 1371,4 / Fett 8,4 / EW 3,6 / KH 63,2		Chili sin Carne mit Mais und Paprika (A, F, A3) Fladenbrot (A, K, A1) kcal 144,9 / kJ 606,4 / Fett 7,2 / EW 1,1 / KH 25,1	
Gericht 3 KG	Hähnchenschnitzel, paniert (A, C, A1, A3) Bratensauce, vegan (I, L 1, 5) Erbsengemüse Kartoffeln kcal 331,8 / kJ 1388,3 / Fett 19,8 / EW 7,8 / KH 41,9	Kartoffelauflauf, Feta, Rinderhackfleisch, Paprika (A, G, A1) kcal 259,8 / kJ 1087,2 / Fett 7,9 / EW 12,2 / KH 27,8	Hähnchengyros Reis Tzaziki (G) kcal 459,5 / kJ 1922,4 / Fett 23,3 / EW 26,9 / KH 30,1	Bratwurst, Schwein (8) Bratensauce, vegetarisch Erbsen-Möhrengemüse Salzkartoffeln kcal 356,9 / kJ 1493,1 / Fett 16,9 / EW 17,3 / KH 30,6	Paniertes Seelachsfilet (A, D, A1) Dillsauce (A, A4 1) Reis Gurkensalat in weißem Dressing (J 2) kcal 448,7 / kJ 1877,3 / Fett 14,2 / EW 21,5 / KH 48,5
Dessert 1 KG	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	Milchpudding - Vanille (G 1) kcal 92,8 / kJ 388,3 / Fett 2,4 / EW 4,3 / KH 11,2	Apfel (7) kcal 97,6 / kJ 408,4 / Fett 0,5 / EW 0,1 / KH 23,0	Natur-Joghurt (G) mit Smacks (A, A1) kcal 88,9 / kJ 371,9 / Fett 3,5 / EW 3,0 / KH 11,4	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0
Gericht Allergie	Veggie Nürnberger Bratwurst mit Buttergemüse und Kartoffeln kcal 550,1 / kJ 2301,7 / Fett 30,4 / EW 24,5 / KH 49,4	Milchreis mit Ersatzmilch, Zimt und Zucker kcal 394,4 / kJ 1650,3 / Fett 2,5 / EW 11,4 / KH 68,4	Veggie Geschnetzeltes mit Paprika und Reis (frei) kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	Glutenfreier Nudelaufwurf mit Mischgemüse (frei) kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	Bunter Reis mit Gemüse, Rahmsoße kcal 441,2 / kJ 1846,1 / Fett 14,9 / EW 17,4 / KH 54,1

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) Cashewnüsse
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

