

Speisenangebot

Gültig vom 26.10.2026 bis 01.11.2026



KW 44	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 KG	<i>Nudeln - Spirelli</i> (A, A1) <i>Tomatensauce</i> kcal 401,6 / kJ 1680,5 / Fett 12,6 / EW 4,5 / KH 75,2				<i>Lasagne a la Bolognaise mit Rinderhackfleisch</i> (A, C, G, I, A1) kcal 336,8 / kJ 1409,3 / Fett 14,0 / EW 20,2 / KH 22,6
Gericht 2 KG	<i>Kartoffel-Frischkäsetasche</i> (G) <i>Erbsen-Möhrengemüse</i> <i>Rahmsauce, vegetarisch</i> (A, I, A4) kcal 200,0 / kJ 836,9 / Fett 7,4 / EW 5,7 / KH 27,5	<i>Kürbis - Kartoffelauflauf</i> (A, G, A4 1) kcal 198,1 / kJ 828,8 / Fett 4,6 / EW 7,9 / KH 25,6	<i>Vegetarische-Mini-Frühlingsrollen</i> (A, F, I, J, A1) <i>Süß Saure Sauce</i> <i>Risotto Reis</i> kcal 362,4 / kJ 1516,4 / Fett 5,1 / EW 3,1 / KH 77,0	<i>Kartoffelgratin</i> (A, G, A4 1) <i>Brokkoligemüse</i> kcal 297,4 / kJ 1244,4 / Fett 8,7 / EW 12,7 / KH 34,2	
Gericht 3 KG		<i>Chili con Carne (Rind) mit Kidneybohnen und Mais</i> <i>Fladenbrot</i> (A, K, A1) kcal 325,9 / kJ 1363,4 / Fett 12,6 / EW 14,6 / KH 33,4	<i>Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce</i> (A, I, A4) <i>Spätzle</i> (A, C, A1) kcal 296,3 / kJ 1239,6 / Fett 22,3 / EW 6,3 / KH 36,7	<i>Hühnerfrikassee</i> (A, I, A3, A4 1) <i>Reis</i> kcal 281,0 / kJ 1175,7 / Fett 16,4 / EW 8,4 / KH 34,1	<i>Fischstäbchen (Seelachs)</i> (A, D, A1) <i>Dillsauce</i> (A, A4 1) <i>Maisgemüse</i> <i>Kartoffelpüree</i> (G, L 1, 3, 5) kcal 386,0 / kJ 1614,8 / Fett 16,8 / EW 16,2 / KH 42,1
Dessert 1 KG	<i>Obst der Saison</i> kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0	<i>Götterspeise Kirsche (Rindergelatine)</i> <i>Vanillesauce</i> (G 1) kcal 61,9 / kJ 258,8 / Fett 1,7 / EW 0,8 / KH 11,9	<i>Clementine</i> kcal 46,5 / kJ 194,5 / Fett 0,7 / EW 0,3 / KH 9,0	<i>Quark mit Vanille</i> (G 1) kcal 87,2 / kJ 365,0 / Fett 7,0 / EW 3,9 / KH 5,8	<i>Obst der Saison</i> 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) 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

