

Speiseplan vom 02.06.2025 bis 08.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Ungarischer Gulasch A, 43, 95 Penne A Strudelpudding B1, B, 12	Schweineschnitzel A, A1, 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43	Gemüseintopf mit Rindfleisch A, A1, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Feuerspieß A, A1, 1 Wedges A, A1 Pfannengemüse A, B1, B, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Schlemmerfilet "Bordelaise" A, A1, D, E, B, J, 12, 43 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Linseneintopf mit Knacker G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 Pudding	Schweineroulade mit Mettfüllung A, A1, 43 Sauce A Kartoffelklöße L, 2 Euromixgemüse B1, B, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95
	729 kcal; 37 g Eiweiß; 15 g Fett; 109 g KH	596 kcal; 28 g Eiweiß; 32 g Fett; 50 g KH	396 kcal; 27 g Eiweiß; 12 g Fett; 31 g KH	1404 kcal; 50 g Eiweiß; 73 g Fett; 136 g KH	351 kcal; 25 g Eiweiß; 18 g Fett; 19 g KH	1015 kcal; 40 g Eiweiß; 45 g Fett; 108 g KH	1074 kcal; 52 g Eiweiß; 41 g Fett; 117 g KH
	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen B, I, J, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Strudelpudding B1, B, 12	Gedünsteter Seelachs E, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Obst 14, 43	Hähnchenbrust unpaniert 43 Petersilienkartoffel n 43, 95 Schwarzwurzel in heller Sauce Fruchtquark B1, B, 12	Rindergeschnetzeltes A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischun g 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Geflügelbergulasch ch mit Apfelwürfel A, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch I, 43, 95 Pudding	Kalbsgulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95
	438 kcal; 14 g Eiweiß; 14 g Fett; 61 g KH	311 kcal; 27 g Eiweiß; 10 g Fett; 26 g KH	349 kcal; 37 g Eiweiß; 8 g Fett; 19 g KH	684 kcal; 35 g Eiweiß; 21 g Fett; 86 g KH	302 kcal; 56 g Eiweiß; 7 g Fett; 2 g KH	586 kcal; 36 g Eiweiß; 21 g Fett; 60 g KH	432 kcal; 49 g Eiweiß; 9 g Fett; 38 g KH
Vegetarische Kost	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Grießbrei A, A1, B1, B, 43 mit Kirschsaure 12, 95 Obst 14, 43	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Feta-Tasche mit Spinat Ratatouille A, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Gemüsebiolognese A, I, 43, 95 Spaghettis A, A1, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Eierpfannkuchen A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Pudding	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Fruchtcocktail 12, 95
	854 kcal; 24 g Eiweiß; 65 g Fett; 41 g KH	311 kcal; 5 g Eiweiß; 1 g Fett; 51 g KH	372 kcal; 24 g Eiweiß; 23 g Fett; 5 g KH	742 kcal; 23 g Eiweiß; 26 g Fett; 103 g KH	294 kcal; 8 g Eiweiß; 9 g Fett; 42 g KH	1330 kcal; 49 g Eiweiß; 42 g Fett; 168 g KH	431 kcal; 22 g Eiweiß; 17 g Fett; 46 g KH
	Strudelpudding B1, B, 12	Obst 14, 43	Fruchtquark B1, B, 12	Nougatdessert B1, B, H, H2, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Pudding	Fruchtcocktail 12, 95
Dessert	126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	105 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	346 kcal; 2 g Eiweiß; 7 g Fett; 68 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	289 kcal; 7 g Eiweiß; 5 g Fett; 50 g KH	120 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 27 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Natriumglutamat
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7) Pistazien und Pistazien-erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 09.06.2025 bis 15.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Wildschweinbraten Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Spargel mit brauner Butter A, A1, B1, B, 43, 95 Eisbecher B1, B, 12 121 kcal; 5 g Eiweiß; 5 g Fett; 15 g KH	Hähnchenschnitzel A, A1, I, 43 Rahmsauce Kartoffeln 43, 95 Frühlingsgemüse B1, B, 43, 95 Apfelmus 2 439 kcal; 24 g Eiweiß; 11 g Fett; 56 g KH	Wachsbohnenintopf mit Rindfleisch B1, B, 43, 95 Schokomousse 348 kcal; 20 g Eiweiß; 8 g Fett; 45 g KH	Frikadelle A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, I, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Schmorgurken mit Speck A, A1, I, 2, 43, 95 Obst 14, 43 618 kcal; 25 g Eiweiß; 36 g Fett; 47 g KH	Matjestopf" Hausfrauen Art" B1, D, E, B, J, I, 2, 5, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 579 kcal; 33 g Eiweiß; 43 g Fett; 14 g KH	Gemüseintopf mit Fleischklößchen B1, D, B, I, L, 2, 20, 43 Fruchtquark B1, B, 12 520 kcal; 29 g Eiweiß; 9 g Fett; 66 g KH	Kasselerbraten 1, 2, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Mandarinenkompott 9 287 kcal; 22 g Eiweiß; 10 g Fett; 6 g KH
	Hühnerfrikassee mit Spargel und Klößchen A, D, 20, 43, 95 Reis Eisbecher B1, B, 12 617 kcal; 46 g Eiweiß; 11 g Fett; 83 g KH	Fischroulade "Julienne" E, B, I, 43 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Apfelmus 2 245 kcal; 25 g Eiweiß; 1 g Fett; 32 g KH	Bolognese A, I, 43, 95 Makkaroni A Schokomousse 715 kcal; 38 g Eiweiß; 14 g Fett; 107 g KH	Eierragout mit buntem Gemüse A, B1, D, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 310 kcal; 19 g Eiweiß; 12 g Fett; 28 g KH	Putengeschnetzeltes mit Champignons A, B1, B, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 806 kcal; 28 g Eiweiß; 11 g Fett; 145 g KH	Möhreneintopf mit 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12 324 kcal; 12 g Eiweiß; 6 g Fett; 40 g KH	Hähnchenroulade "Broccoli" B1, B, 43 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Mandarinenkompott 9 451 kcal; 33 g Eiweiß; 17 g Fett; 22 g KH
Vegetarische Kost	Schupfnudeln A, A1, D Kräutersauce A, B1, B Pfannengemüse A, B1, B, 43, 95 Eisbecher B1, B, 12 526 kcal; 16 g Eiweiß; 9 g Fett; 90 g KH	Kartoffeltaschen mit Friskkäsefüllung B1, B, 43 Pfannengemüse "Rustikal" A, A1, A3, A6, A4, B, 43 Apfelmus 2 1047 kcal; 17 g Eiweiß; 54 g Fett; 110 g KH	Gefüllte Zucchini A, A1, B1, D, B, 12 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schokomousse 211 kcal; 14 g Eiweiß; 7 g Fett; 20 g KH	Bunter Kartoffelaufbau A, A1, B1, D, B, 43, 95 Kräutersauce A, B1, B Obst 14, 43 651 kcal; 24 g Eiweiß; 20 g Fett; 85 g KH	Vegetarische Bratwurst G, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Bayrisch Kraut vegan A, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 361 kcal; 20 g Eiweiß; 24 g Fett; 15 g KH	Quarkstrudel A, A1, B1, D, B, 43 mit Kirschsauce 12, 95 Fruchtquark B1, B, 12 944 kcal; 30 g Eiweiß; 34 g Fett; 107 g KH	Blumenkohlbratling g A, A1, B1, D, B, 43 Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischung 43, 95 Mandarinenkompott 9 1083 kcal; 20 g Eiweiß; 81 g Fett; 48 g KH
	Eisbecher B1, B, 12 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Apfelmus 2 95 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 22 g KH	Schokomousse 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Obst 14, 43 82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Fruchtquark B1, B, 12 105 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	Mandarinenkompott 9 79 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (20) mit Eiklar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Kamut und Kamutprodukte, (A5) Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66
Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 16.06.2025 bis 22.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Szegediner Gulasch A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Pudding	Schweineschnitzel A, A1, 43, 95 Sauce A Petersilienkartoffel n 43, 95 Mischgemüse B1, B, 43, 95 Obst 14, 43	Grüner Bohneneintopf m. 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 43, 95	Hähnchenschnitzel in Käsepanade fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Apfelmus 2	Gebratene Scholle A, A1, E, 43, 95 Dillsauce A, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Salatmix 43 Zitronenmousse	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch A, B, I, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Schweinegulasch A, 43, 95 Prager Serviettenknödel A, A1, B1, D, B, 43 Euromixgemüse B1, B, 43, 95 Birnenkompott
	477 kcal; 29 g Eiweiß; 16 g Fett; 55 g KH	539 kcal; 29 g Eiweiß; 22 g Fett; 56 g KH	363 kcal; 25 g Eiweiß; 7 g Fett; 43 g KH	799 kcal; 33 g Eiweiß; 17 g Fett; 125 g KH	258 kcal; 34 g Eiweiß; 9 g Fett; 10 g KH	335 kcal; 10 g Eiweiß; 13 g Fett; 42 g KH	1431 kcal; 73 g Eiweiß; 28 g Fett; 216 g KH
	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch I, 43, 95 Pudding	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Zitronensauce A, A1, B1, B Kartoffeln 43, 95 Möhrenrohkost 43, 95 Obst 14, 43	Hähnchenschenkel 43, 95 Sauce A Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gekochte Eier D, 43 Senfsauce A, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Apfelmus 2	Gehacktesstippe A, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Fingermöhren B1, B, 43, 95 Zitronenmousse	Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch B1, B, I, L, 2, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12	Kalbsbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Romanescogemüse e B1, B, 43, 95 Birnenkompott
Leichte Vollkost	586 kcal; 36 g Eiweiß; 21 g Fett; 60 g KH	374 kcal; 31 g Eiweiß; 8 g Fett; 43 g KH	119 kcal; 7 g Eiweiß; 2 g Fett; 17 g KH	297 kcal; 15 g Eiweiß; 16 g Fett; 21 g KH	357 kcal; 29 g Eiweiß; 18 g Fett; 18 g KH	739 kcal; 42 g Eiweiß; 24 g Fett; 84 g KH	326 kcal; 38 g Eiweiß; 4 g Fett; 35 g KH
	Broccoli-Nusseecke A, A1, A4, H, H1, H2 Petersilienkartoffel n 43, 95 Lauch- Paprikagemüse A, B1, B, 43, 95 Pudding	Bunter Nudelaufwurf A, A1, B1, B, 43, 95 Tomatensauce A, 43, 95 Obst 14, 43	Kaiserschmarrn A, A1, B1, D, B, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Chinaschnitte A, A1, 43, 95 Reis Asiagemüse A, A1, G, I, J, 43, 95 Apfelmus 2	Kräuterquark mit Zwiebel B1, B, 43, 95 Petersilienkartoffel n 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Zitronenmousse	Quarkkeulchen A, A1, B1, D, B, 43 Pflaumensauce 12 Strudelpudding B1, B, 12	Vegetarische Paprikaschote A, A1, I, J, 43 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Birnenkompott
	636 kcal; 21 g Eiweiß; 20 g Fett; 88 g KH	930 kcal; 37 g Eiweiß; 18 g Fett; 148 g KH	666 kcal; 18 g Eiweiß; 25 g Fett; 94 g KH	921 kcal; 35 g Eiweiß; 19 g Fett; 151 g KH	54 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 7 g KH	822 kcal; 27 g Eiweiß; 29 g Fett; 107 g KH	1067 kcal; 79 g Eiweiß; 52 g Fett; 25 g KH
Dessert	Pudding	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Apfelmus 2	Zitronenmousse	Strudelpudding B1, B, 12	Birnenkompott
	289 kcal; 7 g Eiweiß; 6 g Fett; 50 g KH	82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	73 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 17 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	75 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmitteln, (5) mit Süßungsmitteln, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (B1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H1) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 23.06.2025 bis 29.06.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gyrospfanne A, 43, 95 Tzaziki B1, B, 43 Reis Krautsalat 2, 9, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gefüllte Paprikaschote A, A1, B1, D, G, B, I, J Paprikasauce A, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Pichelsteiner Eintopf VK I, 43, 95 Fruchtquark B1, B, 12	Gekochte Eier D, 43 süß-saure Sauce A, J, 1, 2, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Obst 14, 43	Brathering A, A1, D, E, J, 3 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Gewürzgurke 1 Schokopudding mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Ungarischer Kesselgulasch B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Panna Cotta	Rinderbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffelklöße L, 2 Rotkohl 1, 2, 43, 95 Aprikosenkompott
	1005 kcal; 60 g Eiweiß; 37 g Fett; 107 g KH	355 kcal; 14 g Eiweiß; 16 g Fett; 26 g KH	331 kcal; 23 g Eiweiß; 11 g Fett; 22 g KH	311 kcal; 17 g Eiweiß; 16 g Fett; 22 g KH	802 kcal; 30 g Eiweiß; 38 g Fett; 81 g KH	1489 kcal; 61 g Eiweiß; 45 g Fett; 208 g KH	544 kcal; 33 g Eiweiß; 24 g Fett; 43 g KH
Leichte Vollkost	Brünnel mit Hühnerfleisch A, B1, B, I, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Gedünstetes Rotbarschfilet E, 16 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Hähnchenschnitte "Hawaii" B Curryfruchtsauce A, 43, 95 Reis Fruchtquark B1, B, 12	Bayrischer Fleischkäse 1, 2, 16, 95 Rahmsauce Kartoffelpüree B1, B, 43 Fitgemüsemischun g 43, 95 Obst 14, 43	Königsberger Klopse A, D, G Kapernsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Rote Bete 5 Schokopudding mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch A, A1, D, I, 43, 95 Panna Cotta	Putenbrustbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43, 95 Pariser Karotten B1, B, 43, 95 Aprikosenkompott
	611 kcal; 37 g Eiweiß; 20 g Fett; 88 g KH	256 kcal; 21 g Eiweiß; 6 g Fett; 17 g KH	661 kcal; 36 g Eiweiß; 12 g Fett; 90 g KH	816 kcal; 38 g Eiweiß; 56 g Fett; 37 g KH	683 kcal; 37 g Eiweiß; 43 g Fett; 36 g KH	1383 kcal; 54 g Eiweiß; 35 g Fett; 208 g KH	281 kcal; 29 g Eiweiß; 7 g Fett; 23 g KH
Vegetarische Kost	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmchampignon s A, B1, B, 43 Fruchtjoghurt B1, B	Apfelstrudel A, A1, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Maultaschen mit Gemüsefüllung A, A1 fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Salatmix 43 Fruchtquark B1, B, 12	Vegetarischer Möhreneintopf mit vegetarischen Würstchen A, D, 12, 43, 95 Obst 14, 43	Frühlingsrolle A, A1, D, G, I Thai Nudelpfanne Schokopudding mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Topfenknödel Marille A, A1, B1, D, B mit Kirschsauce 12, 95 Panna Cotta	Vegetarisches Geschnetztes mit Champignons A, A1, D, G, I, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Aprikosenkompott
	232 kcal; 11 g Eiweiß; 19 g Fett; 5 g KH	652 kcal; 7 g Eiweiß; 17 g Fett; 105 g KH	557 kcal; 26 g Eiweiß; 13 g Fett; 68 g KH	429 kcal; 13 g Eiweiß; 10 g Fett; 67 g KH	204 kcal; 5 g Eiweiß; 3 g Fett; 36 g KH	1601 kcal; 46 g Eiweiß; 38 g Fett; 256 g KH	896 kcal; 40 g Eiweiß; 14 g Fett; 151 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B	Rote Grütze mit Vanillesauce 53, B1, B, 12, 95	Fruchtquark B1, B, 12	Obst 14, 43	Schokopudding mit Vanillesauce 53, A, B1, D, G, B, H, 12, 95	Panna Cotta	Aprikosenkompott
	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	79 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 9 g KH	105 kcal; 5 g Eiweiß; 4 g Fett; 0 g KH	82 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	18 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 2 g KH	1070 kcal; 29 g Eiweiß; 30 g Fett; 170 g KH	0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmitteln, (9) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.

Speiseplan vom 30.06.2025 bis 06.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Chinapfanne mit Putenfleisch A, A1, G, 2, 43, 95 Reis Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Bratwurst 1, J, 16, 43, 95 Petersilienkartoffel n 43, 95 Rahmporree A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokomousse	Kartoffelsuppe m. Speck und B1, B, 1, J, 1, 2, 3, 16, 95, 48 Wiener Würstchen 1, J, 1, 2, 16 Obst 14, 43	Fischrikadelle A, A1, B1, E, B, 43 Kräutersauce A, B1, B Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Rinderroulade "Hausfrauen Art" B1, B, J, 1, 2 Sauce A Kartoffeln 43, 95 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95 460 kcal; 35 g Eiweiß; 17 g Fett; 19 g KH
	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch B1, B, L, 2, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Rührei B1, D, B, 43 Petersilienkartoffel n 43, 95 Rahmspinat A, B1, B, 43, 95 Apfelmus 2	Fischpfanne "Sylter Art" A, E, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schokomousse	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel A, B1, B, 43, 95 Reis Obst 14, 43	Wurstgulasch LVK A, 1, J, 1, 2, 16, 43, 95 Spiralen A, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Brühkartoffeln mit Hühnerfleisch B1, B, 1, 43, 95 Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95 557 kcal; 39 g Eiweiß; 19 g Fett; 42 g KH
	Blumenkohl- Broccoli-Auflauf B1, D, B, 43, 95 Käsesahnesauce A, B1, B, 12, 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 43 Apfelmus 2	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Pfannengemüse "It alienische Art" A, A1, 43 Schokomousse	Hefeklöße A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Obst 14, 43	Mediterraner Gemüseintopf 1, 43, 95 Brötchen A, A1, G Fruchtjoghurt B1, B	fruchtige Tomatensauce A, 43, 95 Reibekäse B1, D, B, 1 Makkaroni A Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Broccolisoufflé A, A1, B1, D, B, 43 Sauce Bernaise A, B1, D, B, 1, 43 Kartoffeln 43, 95 Erdbeerkompott 12, 95 249 kcal; 6 g Eiweiß; 10 g Fett; 18 g KH
Vegetarische Kost							
Dessert	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Schokomousse	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Grießpudding mit Fruchtsauce A, A1, B1, B, 12, 43, 95	Erdbeerkompott 12, 95 58 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A2) Dinkel und Dinkelprodukte, (A3) Karamell und Karamellzusatzstoffe, (A5) Roggen und Roggenprodukte, (A6) Gerste und Gerstenprodukte, (A4) Hafer und Haferprodukte, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (I) Sellerte und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)

Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns telefonisch unter: 03385 53 77 66

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.