



Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Ungarischer Gulasch A, A1, 43, 95 Penne A Strudelpudding B1, B, 12 742 kcal; 38 g Eiweiß; 15 g Fett; 112 g KH	Schweineschnitzel A, A1, 43 Rahmhampignon A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 648 kcal; 35 g Eiweiß; 32 g Fett; 51 g KH	Gemüseintopf mit Rindfleisch A, A1, 1, 43, 95 Fruchtquark B1, B 358 kcal; 21 g Eiweiß; 12 g Fett; 34 g KH	Feuerspieß A, A1, 1 Wedges A, A1 Pfannengemüse A, A1, B1, B, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43 1173 kcal; 50 g Eiweiß; 70 g Fett; 71 g KH	Schlemmerfilet "Bordelaise" A, A1, E, 12 Dillsauce A, A1, B1, B, 42, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Gurkensalat 8, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 385 kcal; 31 g Eiweiß; 16 g Fett; 26 g KH	Linseneintopf mit Knacker G, H7, I, J, L, 1, 2, 43, 95, 48 Pudding B1, B, 43 980 kcal; 32 g Eiweiß; 35 g Fett; 133 g KH	Schweineroulade mit Mettfüllung A, A1, J, 1 Sauce A, A1, 43 Kartoffelklöße L, 2 Euromixgemüse B1, B Fruchtcocktail 12, 95 611 kcal; 31 g Eiweiß; 22 g Fett; 61 g KH
Leichte Vollkost	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 1, 1, 2, 16, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 389 kcal; 14 g Eiweiß; 19 g Fett; 38 g KH	Gedünsteter Seelachs E, 43 Senfsauce A, A1, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Obst 14, 43 345 kcal; 29 g Eiweiß; 11 g Fett; 24 g KH	Hähnchenbrust unpaniert 43 Petersilienkartoffeln 43, 95 Blumenkohl in heller Sauce A, A1, 43, 95 Fruchtquark B1, B 315 kcal; 39 g Eiweiß; 7 g Fett; 23 g KH	Rindergeschnetzeltes A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischun g 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43 458 kcal; 35 g Eiweiß; 18 g Fett; 23 g KH	Geflügelbergulasch mit Apfelwürfel A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B Fruchtjoghurt B1, B 339 kcal; 59 g Eiweiß; 8 g Fett; 7 g KH	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A, A1, I, 43, 95 Pudding B1, B, 43 745 kcal; 20 g Eiweiß; 12 g Fett; 128 g KH	Kalbsgulasch A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blumenkohl B1, B, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95 465 kcal; 50 g Eiweiß; 9 g Fett; 45 g KH
Vegetarische Kost	Bunter Gemüseteller mit Sauce Hollandaise A, B1, D, B, I, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 805 kcal; 20 g Eiweiß; 62 g Fett; 40 g KH	Grießbrei A, A1, B1, B, 42, 43 mit Kirschsauce 12, 43, 95 Obst 14, 43 521 kcal; 17 g Eiweiß; 7 g Fett; 46 g KH	Eiomelett B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmspinat A, A1, B1, B, 42, 43 Fruchtquark B1, B 384 kcal; 22 g Eiweiß; 23 g Fett; 16 g KH	Feta-Tasche mit Spinat A, A1, B1, D, B, 43 Ratatouille A, A1, B1, D, G, B, I, J, 43, 95 Nougatdessert B1, B, H, H2, 43 516 kcal; 24 g Eiweiß; 22 g Fett; 39 g KH	Gemüseboblognese A, A1, I, 43, 95 Spaghetti A, A1, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 342 kcal; 9 g Eiweiß; 13 g Fett; 46 g KH	Eierfannkuchen A, A1, B1, D, B, 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Pudding B1, B, 43 1000 kcal; 24 g Eiweiß; 14 g Fett; 172 g KH	Vegetarisches Schnitzel A, A1, A4, B1, D, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Rahmhampignon A, A1, B1, G, B, 12, 43, 95 Fruchtcocktail 12, 95 470 kcal; 28 g Eiweiß; 17 g Fett; 47 g KH
Dessert	Strudelpudding B1, B, 12 126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	Obst 14, 43 84 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	Fruchtquark B1, B 106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	Nougatdessert B1, B, H, H2, 43 97 kcal; 2 g Eiweiß; 3 g Fett; 0 g KH	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Pudding B1, B, 43 494 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 110 g KH	Fruchtcocktail 12, 95 120 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 27 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsalz

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse, (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 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Kohlroulade B1, B, J, 43 Schmorkohlsaure A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 307 kcal; 13 g Eiweiß; 15 g Fett; 29 g KH	Hähnchenschnitzel A, A1, 1, 43 Rahmsauce A, A1, B1, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Frühlingsgemüse B1, B, 43, 95 Apfelmus 2 482 kcal; 31 g Eiweiß; 13 g Fett; 57 g KH	Wachsbohneintopf mit Rindfleisch A, A1, B1, B, 43, 95 Schokomousse B1, B, 43 Speck A, A1, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 620 kcal; 25 g Eiweiß; 36 g Fett; 48 g KH	Frikadelle A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, D, 1, J, 43 Kartoffeln 43, 95 Schmorgurken mit Speck A, A1, 1, 2, 43, 95 Obst 14, 43 620 kcal; 25 g Eiweiß; 36 g Fett; 48 g KH	Matjestopf "Hausfrauen Art" B1, D, E, B, J, 1, 2, 5, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Blattsalat 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 685 kcal; 35 g Eiweiß; 44 g Fett; 34 g KH	Gemüseintopf mit Fleischklößchen A, A1, B1, D, B, 1, L, 2, 20, 43, 95 Fruchtquark B1, B 377 kcal; 26 g Eiweiß; 14 g Fett; 26 g KH	Kasselerbraten 1, 2, 95, 48 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43, 95 Sauerkraut A, 1, 2, 43, 95 Mandarinenkompot t 9 507 kcal; 26 g Eiweiß; 26 g Fett; 19 g KH
Leichte Vollkost	Geflügelbratwurst B1, B, 1, 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffelpüree B1, B Pariser Karotten B1, B, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B 579 kcal; 19 g Eiweiß; 43 g Fett; 27 g KH	Fischroulade "Julienne" E, B, 1, 43 Dillsauce A, A1, B1, B, 42, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Apfelmus 2 290 kcal; 28 g Eiweiß; 3 g Fett; 37 g KH	Bolognese A, A1, 1, 43, 95 Makkaroni A Schokomousse B1, B, 43 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 192 kcal; 7 g Eiweiß; 1 g Fett; 34 g KH	Eierragout mit buntem Gemüse A, A1, B1, D, B, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Obst 14, 43 192 kcal; 7 g Eiweiß; 1 g Fett; 34 g KH	Putengeschnetzeltes mit Champignons A, B1, B, 43, 95 Spätzle A, D, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 1064 kcal; 61 g Eiweiß; 19 g Fett; 165 g KH	Möhreneintopf mit Fruchtquark B1, B 325 kcal; 12 g Eiweiß; 7 g Fett; 51 g KH	Hähnchenroulade "Broccoli" A, B1, B, 43 Bratensauce A, A1, 1, 43 Kartoffeln 43, 95 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Mandarinenkompot t 9 399 kcal; 34 g Eiweiß; 7 g Fett; 26 g KH
Vegetarische Kost	Vegetarischer Sommergemüseintopf A, A1, D, 1, 43, 95 Veg. Wiener Würstchen D, 12 Fruchtjoghurt B1, B 522 kcal; 19 g Eiweiß; 26 g Fett; 44 g KH	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B1, B, 43 Pfannengemüse "Rustikal" A, A1, A5, A6, A4, B, 43 Apfelmus 2 1058 kcal; 18 g Eiweiß; 55 g Fett; 109 g KH	Gefüllte Zucchini A, A1, B1, D, B, 12 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Schokomousse B1, B, 43 369 kcal; 19 g Eiweiß; 15 g Fett; 36 g KH	Bunter Kartoffelauflauf A, A1, B1, D, B, 43 Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Obst 14, 43 485 kcal; 16 g Eiweiß; 17 g Fett; 60 g KH	Vegetarische Bratwurst G, 43, 95 Kartoffeln 43, 95 Bayrisch Kraut vegan A, A1, 43, 95 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 518 kcal; 22 g Eiweiß; 26 g Fett; 40 g KH	Quarkstrudel A, A1, B1, D, B, 43 mit Kirschsauce 12, 43, 95 Fruchtquark B1, B 998 kcal; 31 g Eiweiß; 34 g Fett; 118 g KH	Blumenkohlbratling A, A1, B1, D, B, 43 Sauce Hollandaise A, B1, D, B, 1, 43 Kartoffeln 43, 95 Fitgemüsemischun g 43, 95 Mandarinenkompot t 9 1095 kcal; 19 g Eiweiß; 82 g Fett; 48 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt B1, B 0 kcal; 0 g Eiweiß; 0 g Fett; 0 g KH	Apfelmus 2 88 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 18 g KH	Schokomousse B1, B, 43 107 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 14 g KH	Obst 14, 43 84 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12 105 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 20 g KH	Fruchtquark B1, B 106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	Mandarinenkompot t 9 91 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, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitropökelsalz
 Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizen-erzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkel-erzeugnisse, (A3) Kamut und Kamut-erzeugnisse, (A5) Roggen und Roggen-erzeugnisse, (A6) Gerste und Gerste-erzeugnisse, (A4) Hafer und Hafer-erzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja 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 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Szegediner Gulasch A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 Pudding B1, B, 43 954 kcal; 36 g Eiweiß; 20 g Fett; 149 g KH	Schweineschnitzel A, A1, 43, 95 Sauce A, A1, 43 Petersilienkartoffeln 43 Mischgemüse B1, B, 43, 95 Obst 14, 43 779 kcal; 34 g Eiweiß; 27 g Fett; 99 g KH	Grüner Bohneneintopf m. Fruchtojoghurt B1, B 389 kcal; 19 g Eiweiß; 14 g Fett; 24 g KH	Hähnchenschnitzel in Käsepanade A, A1, B1, B, 43 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Spiralen A, A1, 43, 95 Apfelmus 2 794 kcal; 36 g Eiweiß; 27 g Fett; 96 g KH	Gebratene Scholle A, A1, E, 43, 95 Dillsauce A, A1, B1, B, 42, 43, 95 Kartoffeln 43 Salatmix 43 Zitronenmousse B1, B, 12 546 kcal; 43 g Eiweiß; 14 g Fett; 61 g KH	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch A, A1, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 455 kcal; 18 g Eiweiß; 17 g Fett; 56 g KH	Schweinegulasch A, A1, 43, 95 Prager Serviettenknödel A, A1, B1, D, B, 43 Euromixgemüse B1, B Birnenkompott 43 1168 kcal; 49 g Eiweiß; 26 g Fett; 174 g KH
Leichte Vollkost	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A, A1, I, 2, 43, 95 Pudding B1, B, 43 834 kcal; 22 g Eiweiß; 12 g Fett; 148 g KH	Gedünstetes Fischfilet E, 43 Zitronensauce A, A1, B1, B Kartoffeln 43 Möhrenrohkost 43, 95 Obst 14, 43 516 kcal; 35 g Eiweiß; 8 g Fett; 73 g KH	Hähnchenschenkel 43, 95 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43 Kaisergemüse B1, B, 43, 95 Fruchtojoghurt B1, B 844 kcal; 46 g Eiweiß; 40 g Fett; 61 g KH	Gekochte Eier D, 43 Senfsauce A, A1, B1, B, J, 43 Kartoffeln 43 Rote Bete 5 Apfelmus 2 488 kcal; 20 g Eiweiß; 16 g Fett; 47 g KH	Gehacktesstippe A, A1, 43, 95 Kartoffelpüree B1, B, 43 Fingermöhren B1, B, 43, 95 Zitronenmousse B1, B, 12 472 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 34 g KH	Havelländer Bauerntopf mit Hühnerfleisch A, A1, B1, B, I, L, 2, 43, 95 Strudelpudding B1, B, 12 344 kcal; 17 g Eiweiß; 11 g Fett; 36 g KH	Kalbsbraten 43, 95 Bratensauce A, A1, I, 43 Kartoffeln 43 Romanescogemüse B1, B, 43 Birnenkompott 43 466 kcal; 41 g Eiweiß; 5 g Fett; 61 g KH
Vegetarische Kost	Broccoli-Nussecke A, A1, A4, H, H1, H2, 43 Petersilienkartoffeln 43 Lauch-Paprikagemüse A, A1, B1, B, 43, 95 Pudding B1, B, 43 1012 kcal; 23 g Eiweiß; 18 g Fett; 184 g KH	Bunter Nudelauflauf A, A1, B1, D, B, 43, 95 Tomatensauce A, A1, 43, 95 Obst 14, 43 778 kcal; 34 g Eiweiß; 19 g Fett; 104 g KH	Kaiserschmarrn A, A1, B1, D, B, 43 mit Vanillesauce B1, B, 43 Fruchtojoghurt B1, B 776 kcal; 23 g Eiweiß; 27 g Fett; 98 g KH	Chinaschnitte A, A1, 43, 95 Reis 43 Asiagemüse A, A1, G, I, J, 43, 95 Apfelmus 2 910 kcal; 35 g Eiweiß; 19 g Fett; 147 g KH	Kräuterquark mit Zwiebel B1, B, 43, 95 Petersilienkartoffeln 43 Gurkensalat 8, 43, 95 Zitronenmousse B1, B, 12 321 kcal; 10 g Eiweiß; 6 g Fett; 53 g KH	Quarkkeulchen A, A1, B1, D, B, 43 Pflaumensauce 12 Strudelpudding B1, B, 12 822 kcal; 27 g Eiweiß; 29 g Fett; 107 g KH	Vegetarische Paprikaschote A, A1, I, J, 43 fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Kartoffeln 43 Birnenkompott 43 1277 kcal; 84 g Eiweiß; 57 g Fett; 59 g KH
Dessert	Pudding B1, B, 43 494 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 110 g KH	Obst 14, 43 83 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	Fruchtojoghurt B1, B 71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	Apfelmus 2 68 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 14 g KH	Zitronenmousse B1, B, 12 98 kcal; 3 g Eiweiß; 4 g Fett; 13 g KH	Strudelpudding B1, B, 12 126 kcal; 3 g Eiweiß; 3 g Fett; 21 g KH	Birnenkompott 43 88 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 19 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (6) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenprodukte, (A4) Haier und Haiererzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (H1) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H2) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H3) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (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 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vollkost	Gyrospfanne 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, A1, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Pichelsteiner Eintopf VK ^{A, A1, I, 43, 95} Fruchtquark ^{B1, B, 43}	Gekochte Eier süß-saure Sauce ^{A, A1, J, 1, 2, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ 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}	Ungarischer Kesselgulasch ^{B1, D, G, B, I, J, 43, 95} Panna Cotta ^{B1, B, 42, 43}	Rinderbraten ^{43, 95} Bratensauce ^{A, A1, I, 43} Kartoffelklöße ^{L, 2} Rotkohl ^{1, 2, 43, 95} Aprikosenkompott
		1073 kcal; 63 g Eiweiß; 40 g Fett; 106 g KH	665 kcal; 20 g Eiweiß; 26 g Fett; 45 g KH	403 kcal; 23 g Eiweiß; 16 g Fett; 35 g KH	544 kcal; 23 g Eiweiß; 19 g Fett; 62 g KH	845 kcal; 32 g Eiweiß; 41 g Fett; 71 g KH	489 kcal; 36 g Eiweiß; 16 g Fett; 49 g KH
Leichte Vollkost	Brühnudelein mit Hühnerfleisch ^{A, A1, B1, B, I, 2, 43, 95} Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Gedünstetes Rotbarschfilet ^{E, 16} Kräutersauce ^{A, A1, B1, G, B, 12, 43} Kartoffeln ⁴³ Blattsalat ⁴³ Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Hähnchenschnitte "Hawaii" ^B Curryfruchtsauce ^{A, A1, 2, 43, 95} Reis Fruchtquark ^{B1, B, 43}	Bayrischer Fleischkäse ^{1, 2, 16, 95} Rahmsauce ^{A, A1, B1, B, 43, 95} Kartoffelpüree ^{B1, B, 43} Fitgemüsemischung ^{g 43, 95} Obst ^{14, 43}	Königsberger Klopse ^{A, D, G} Kapernsauce ^{A, A1, B1, B, 42, 43, 95} Kartoffeln ⁴³ Rote Bete ⁵ Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Gaisburger Marsch mit Hühnerfleisch ^{A, A1, D, I, 2, 43, 95} Panna Cotta ^{B1, B, 42, 43}	Putenbrustbraten ^{43, 95} Bratensauce ^{A, A1, I, 43} Kartoffeln ⁴³ Pariser Karotten ^{B1, B, 43, 95} Aprikosenkompott
		546 kcal; 33 g Eiweiß; 22 g Fett; 36 g KH	511 kcal; 26 g Eiweiß; 11 g Fett; 39 g KH	735 kcal; 36 g Eiweiß; 17 g Fett; 99 g KH	879 kcal; 39 g Eiweiß; 59 g Fett; 43 g KH	973 kcal; 45 g Eiweiß; 48 g Fett; 67 g KH	440 kcal; 24 g Eiweiß; 9 g Fett; 62 g KH
Vegetarische Kost	Eiomelett ^{B1, D, B, 43} Kartoffeln ⁴³ Rahmhampignon Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Apfelstrudel ^{A, A1, 43} mit Vanillesauce ^{B1, B, 43} Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Maultaschen mit Gemüsefüllung ^{A, A1} fruchtige Tomatensauce ^{A, A1, 43, 95} Salatmix ⁴³ Fruchtquark ^{B1, B, 43}	Möhreneintopf mit vegetarischen Suppenklößchen ^{A, A1, D, 43, 95} Obst ^{14, 43}	Frühlingsrolle ^{A, A1, D, G, I, 43} Thai Nudelpfanne ^{A, A1, G, 43} Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Topfenknödel Marille ^{A, A1, B1, D, B, 43} mit Kirschsauce ^{12, 43, 95} Panna Cotta ^{B1, B, 42, 43}	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignons ^{A, A1, D, G, I, 43, 95} Spätzle ^{A, A1, D, 43, 95} Aprikosenkompott
		488 kcal; 24 g Eiweiß; 21 g Fett; 37 g KH	943 kcal; 16 g Eiweiß; 34 g Fett; 106 g KH	607 kcal; 27 g Eiweiß; 16 g Fett; 81 g KH	471 kcal; 12 g Eiweiß; 11 g Fett; 74 g KH	623 kcal; 22 g Eiweiß; 21 g Fett; 69 g KH	718 kcal; 22 g Eiweiß; 12 g Fett; 108 g KH
Dessert	Fruchtjoghurt ^{B1, B}	Rote Grütze mit Vanillesauce ^{53, A, A1, B1, B, 12}	Fruchtquark ^{B1, B, 43}	Obst ^{14, 43}	Schokopudding mit Vanillesauce ^{53, A, B1, D, G, B, H, 12}	Panna Cotta ^{B1, B, 42, 43}	Aprikosenkompott
	71 kcal; 2 g Eiweiß; 2 g Fett; 0 g KH	149 kcal; 1 g Eiweiß; 1 g Fett; 0 g KH	106 kcal; 6 g Eiweiß; 4 g Fett; 11 g KH	83 kcal; 1 g Eiweiß; 0 g Fett; 18 g KH	109 kcal; 3 g Eiweiß; 5 g Fett; 0 g KH	134 kcal; 4 g Eiweiß; 4 g Fett; 21 g KH	64 kcal; 1 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) Bei Fragen oder speziellen Wünschen erreichen Sie uns mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen telefonisch unter: 03385 53 77 66

Enthält Allergene: (53) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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) Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag	
Vollkost	Chinapfanne mit Putenfleisch A, A1, G, 2, 43, 95	Bratwurst I, J, 16, 43, 95 Petersilienkartoffel n 43	Kammscheibe 43, 95 Letscho A, A1, 43, 95 Bratkartoffeln mit Speck 1, 2, 43, 95 Schokomousse B1, B, 43	Kartoffelsuppe m. Speck und B1, B, J, J, 1, 2, 3, 16, 43, 95, 48 Wiener Würstchen I, J, 1, 2, 16 Obst 14, 43	Fischrikadelle A, A1, B1, D, E, B Kräutersauce A, A1, B1, G, B, 12, 43 Kartoffeln 43 Gurkensalat 6, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Grüner Bohneintopf m. A, A1, 43, 95 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Panierte Hähnchenschnitte A, A1, B1, B, 43 Sauce A, A1, 43 Kartoffeln 43 junge Erbsen B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 43	
	912 kcal, 53 g Eiweiß, 32 g Fett, 102 g KH	980 kcal, 40 g Eiweiß, 71 g Fett, 62 g KH	945 kcal, 52 g Eiweiß, 36 g Fett, 97 g KH	546 kcal, 22 g Eiweiß, 36 g Fett, 30 g KH	599 kcal, 24 g Eiweiß, 28 g Fett, 37 g KH	434 kcal, 19 g Eiweiß, 17 g Fett, 24 g KH	652 kcal, 38 g Eiweiß, 12 g Fett, 83 g KH	
	Leichte Vollkost	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch A, A1, B1, B, L, 2, 43	Rührei B1, D, B, 43 Petersilienkartoffel n 43 Rahmspinat A, A1, B1, B, 42, 43 Apfelmus 2	Fischpfanne "Sylter Art" A, A1, E, 43, 95 Kartoffeln 43 Schokomousse B1, B, 43	Hühnerfrikassee m. Spargel und A, A1, B1, B, 42, 43, 95 Reis Obst 14, 43	Wurstgulasch LVK A, A1, I, J, 1, 2, 16, 43, 95 Spiralen A, A1, 43, 95 Fruchtjoghurt B1, B	Brühkartoffeln mit Hühnerfleisch B1, B, I, 2, 43, 95 Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Schweinebraten 43, 95 Bratensauce A, A1, J, 43 Kartoffelklöße L, 2 Broccoli B1, B, 43, 95 Erdbeerkompott 12, 43
		440 kcal, 16 g Eiweiß, 15 g Fett, 46 g KH	539 kcal, 23 g Eiweiß, 20 g Fett, 56 g KH	634 kcal, 51 g Eiweiß, 8 g Fett, 85 g KH	363 kcal, 33 g Eiweiß, 11 g Fett, 31 g KH	800 kcal, 28 g Eiweiß, 41 g Fett, 65 g KH	427 kcal, 22 g Eiweiß, 10 g Fett, 43 g KH	545 kcal, 47 g Eiweiß, 19 g Fett, 32 g KH
Vegetarische Kost		Blumenkohl- Broccoli-Auflauf B1, D, B, 42, 43, 95 Käsesahnesauce A, A1, B1, B, 12, 43 Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Kartoffelpuffer mit Zucker A, A1, D, 39, 2, 43, 95 Apfelmus 2	Gnocchi mit Frischkäsefüllung A, A1, A2, A3, A5, A6, A4, B1, D, B, 43 Pfannengemüse "ital. Art" A, A1, 43 Schokomousse B1, B, 43	Hefeklöße 43 mit Heidelbeersauce 43, 95 Obst 14, 43	Mediterraner Gemüseintopf I, 43, 95 Brötchen A, A1, G Fruchtjoghurt B1, B	fruchtige Tomatensauce A, A1, 43, 95 Reibekäse B1, D, B, 1 Makkaroni A Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Couscous Törtchen A, A1, 43, 95 Sauce Bernaise A, B1, D, B1, 43 Kartoffeln 43 Erdbeerkompott 12, 43
		732 kcal, 37 g Eiweiß, 37 g Fett, 60 g KH	415 kcal, 6 g Eiweiß, 16 g Fett, 57 g KH	472 kcal, 15 g Eiweiß, 13 g Fett, 72 g KH	1224 kcal, 30 g Eiweiß, 21 g Fett, 208 g KH	414 kcal, 17 g Eiweiß, 6 g Fett, 59 g KH	798 kcal, 30 g Eiweiß, 19 g Fett, 107 g KH	457 kcal, 11 g Eiweiß, 9 g Fett, 66 g KH
	Dessert	Götterspeise mit Vanillesauce B1, B, 12	Apfelmus 2	Schokomousse B1, B, 43	Obst 14, 43	Fruchtjoghurt B1, B	Grießpudding A, A1, B1, B, 12, 43	Erdbeerkompott 12, 43
		105 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 20 g KH	88 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 18 g KH	107 kcal, 4 g Eiweiß, 4 g Fett, 14 g KH	83 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH	71 kcal, 2 g Eiweiß, 2 g Fett, 0 g KH	116 kcal, 3 g Eiweiß, 5 g Fett, 0 g KH	62 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 0 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (15) mit Phosphat, (42) Thermisier, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, (95) frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen, (48) Nitritpökelsatz

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

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenzerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelzerzeugnisse, (A3) Kamut und Kamutzerzeugnisse, (A5) Roggen und Roggenzerzeugnisse, (A6) Gerste und Gerstezerzeugnisse, (A4) Hafer und Haferzerzeugnisse, (B1) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (B) Milch und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg Änderungen vorbehalten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!