

# Speiseplan vom 14.07.2025 bis 20.07.2025, 29. Kalenderwoche

Datum	Montag 14.7.2025	Dienstag 15.7.2025	Mittwoch 16.7.2025	Donnerstag 17.7.2025	Freitag 18.7.2025	Samstag 19.7.2025	Sonntag 20.7.2025
<b>Menü I (Vollkost)</b>	<b>Bratwurst Bratensoße Lauchgemüse Kartoffeln</b> 813,7 kcal 3398,8 kJ 4,7 BE 27,9 g 32,5 g 55,9 g	<b>Königsberger Klopse Kapernsoße Rote-Bete-Salat Kartoffeln</b> 759,4 kcal 3173,6 kJ 6,4 BE 33 g 27,8 g 76,2 g	<b>Hähnchenkeule Geflügelsoße Rahmerbsen Kartoffeln</b> 1028,9 kcal 4297,6 kJ 6,5 BE 67,1 g 28,8 g 77,3 g	<b>Rinderbraten Soße Selleriesalat Petersilien- kartoffeln</b> 659,2 kcal 2751,7 kJ 4,7 BE 47,2 g 11,9 g 56,7 g	<b>Schollenfilet Zitronen- Buttersoße Frühlingsgemüse Kartoffeln</b> 725,4 kcal 3030,7 kJ 5,3 BE 49,2 g 15,3 g 64,1 g	<b>Kasseler-Bohnen- Eintopf Brot</b> 471,3 kcal 1967 kJ 5,5 BE 27,5 g 9,6 g 66 g	<b>Tagessuppe Schweine- geschnetzeltes Champignonrahm Leipziger Allerlei Spätzle</b> 697,8 kcal 2913,8 kJ 4,4 BE 43,6 g 27,5 g 53 g
Zusatzstoffe	4, 6	5	4	5	1	2, 3, 4, 6	1, 4
Allergene	a, c, f, g, i, j	a, c, g, i	a, c, f, g, i, j	a, g, i	a, c, f, g, i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
<b>Menü II (Leichtkost)</b>	<b>Grießbrei mit Obst</b> 616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 108,7 g	<b>Fischfilet auf Ratatouilliegemüse Kartoffeln Weißweinssoße</b> 689,8 kcal 2882,2 kJ 5 BE 42,7 g 15,8 g 59,7 g	<b>Nudelauflauf mit Pilzen Tomatensoße Möhren-Apfel- Salat</b> 955,5 kcal 3999,8 kJ 9,6 BE 32,6 g 39 g 115,9 g	<b>Marillenkügel Vanillesoße warme Früchte</b> 806,5 kcal 3373,7 kJ 7,1 BE 38 g 33,1 g 84,8 g	<b>Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark, Salat</b> 583,8 kcal 2436,8 kJ 8 BE 22,7 g 9,9 g 96,4 g	<b>Tomaten- cremesuppe mit Reis und Gemüstreifen Brot</b> 396,1 kcal 1658,4 kJ 4,8 BE 21 g 8,5 g 57 g	<b>Tagessuppe Schweine- geschnetzeltes Champignonrahm Leipziger Allerlei Kartoffeln</b> 707 kcal 2949,2 kJ 5,5 BE 43,3 g 21,9 g 66,4 g
Zusatzstoffe	1, 2, 13		1, 3	1	2, 13	4	1, 4
Allergene	a, c, e, f, g, h	a, c, d, g, i, l A	a, c, f, g, i, j, k, m	a, c, e, f, g, h	g, i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
<b>Menü III (Suppe)</b>	<b>Salatteller mit Schinken Käse und Ei Joghurtdressing</b> 366,8 kcal 1537,6 kJ 2,7 BE 27,4 g 13,6 g 31,9 g	<b>Champignon- cremesuppe Weißbrot</b> 357,7 kcal 1499,5 kJ 3,9 BE 21,5 g 8,6 g 47,3 g	<b>Blumenkohl- cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot</b> 431,4 kcal 1806,1 kJ 4,9 BE 24,2 g 10,1 g 59 g	<b>Linseneintopf mit Würstchen Graubrot</b> 672,5 kcal 2811,5 kJ 6,4 BE 31,7 g 25,9 g 76,3 g	<b>Broccoli- cremesuppe mit Schinkenstreifen Weißbrot</b> 401,9 kcal 1685,5 kJ 4,1 BE 27,4 g 9,6 g 49,7 g		
Zusatzstoffe	2, 3, 4	3, 4	4	2, 3, 4, 6	2, 3, 6		
Allergene	c, g, i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, g		
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
<b>Nachtisch für alle Menüs</b>	<b>Rhabarberkompott</b> 155,7 kcal 654,1 kJ 3 BE 741,4 mg 244 mg 36 g	<b>Beerenjoghurt</b> 76,5 kcal 320,7 kJ 0,8 BE 4,3 g 1,9 g 9,6 g	<b>Schokopudding</b> 73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg 13,7 g	<b>Frischobst "Melone"</b> 48 kcal 201 kJ 0,7 BE 1,2 g 600 mg 8,3 g	<b>Fruchtcocktail</b> 160,5 kcal 670,5 kJ 3,2 BE 468 mg 159 mg 38,3 g	<b>Panna Cotta mit Erdbeerssoße</b> 178,3 kcal 746,5 kJ 1,3 BE 3,3 g 10,8 g 15,9 g	<b>Eisdessert</b> 128 kcal 534,4 kJ 2 BE 2,1 g 2,1 g 24,5 g
Zusatzstoffe		2, 13	2, 13		1	2, 13	1
Allergene		g	g		g	g	g, h
Informationen							

**Legende der Inhaltsstoffe**

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Proteinheiten	BE
Eiweiß (Protein)	g
Fett	g
Kohlenhydrate, resorbierbare	g

**Legende der Zusatzstoffe**  
 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz

**Legende der Allergene**  
 a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Dinkel, - enth.

**Legende der Informationen**  
 S - mit Schwein oder tier. Fettsäure, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, M - mit Milcheiweiß, G - mit Geflügelfleischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen bestrahlt, GV - aus gentechn. veränderten Lebensmitteln hergestellt, GG - gentechnisch verändert, T - mit erhöhtem Tauringehalt, ST - mit Stärke oder

Änderungen vorbehalten!!!