Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025, 34. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 18.8.2025		Dienstag 19.8.2025		Mittwoch 20.8.2025		Donnerstag 21.8.2025		Freitag 22.8.2025		Samstag 23.8.2025		Sonntag 24.8.2025	
Menü I (Vollkost)	gefüllte Paprika mit Tomatensoße Püree Salat	518,6 kcal 2166,7 kJ 6,3 BE 23,7 g 12,2 g 75,6 g	Schweinegulasch mit Champignonrahm Spätzle buntes Gemüse	654,9 kcal 2735 kJ 3,8 BE 41,7 g 26,8 g 45,7 g	Geflügelfrikadelle Geflügelsoße Kartoffeln Salat	642,8 kcal 2681,8 kJ 5,2 BE 41,5 g 10,7 g 62 g	Kasselerbraten Bratensoße Ananaskraut Kartoffeln	747 kcal 3118,2 kJ 4,6 BE 37,9 g 27 g 55 g	überbackenes Fischfilet Kartoffeln Soße Gemüsemischung	597 kcal 2494,1 kJ 4 BE 33,6 g 15,8 g 48,4 g	Schnippel- bohneneintopf mit Würstchen Graubrot	538,5 kcal 2251 kJ 4,8 BE 19,9 g 27,1 g 52,5 g	Tagessuppe Rinderrouladen Soße Rotkohl Kartoffeln	852,5 kcal 3563,5 kJ 5,4 BE 55,2 g 26,3 g 65,1 g
Zusatzstoffe	2, 3		1, 3		2, 4, 13		1, 2, 3, 4, 6		1		2, 3, 4, 6		2, 3, 4, 6, 9	
Allergene	g		a, c, f, g		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, d, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, l	
Informationen													A	
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Erdbeerkompott	1132,5 kcal 4737,5 kJ 19,7 BE 31,9 g 4,1 g 235,9 g	Eier in Senfsoße Kartoffeln Salat	680,1 kcal 2840,2 kJ 4,7 BE 33,8 g 21,6 g 55,7 g	Quarkkeulchen Apfelkompott Vanillesoße	667,8 kcal 2795,6 kJ 8,1 BE 22,7 g 19,3 g 96,9 g	Gemüsefrikadelle Kräutersoße Kartoffeln Salat	681,5 kcal 2844 kJ 5,4 BE 26,6 g 20,4 g 65,4 g	asiatische Nudel- Gemüse-Pfanne mit Hähnchenbrust Soße	839,1 kcal 3513,4 kJ 7,3 BE 62 g 12,2 g 88,3 g	Blumenkohl- cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot	431,4 kcal 1806,1 kJ 4,9 BE 24,2 g 10,1 g 59 g	Tagessuppe Rinderrouladen Soße Selleriesalat Kartoffeln	875,9 kcal 3658 kJ 5,4 BE 55,8 g 28,4 g 64,5 g
Zusatzstoffe	2, 13		2, 13		1		1, 2, 3, 6		1		4		2, 3, 4, 5, 6, 9	
Allergene	g		a, c, g, i, j		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, i		a, c, f, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, l	
Informationen													A	
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Hühnersuppe mit Gemüsestreifen Graubrot	452,7 kcal 1891 kJ 3,5 BE 27,9 g 18,5 g 42,4 g	Kartoffeleintopf mit Würstchen Graubrot	623 kcal 2602,9 kJ 5,4 BE 24,1 g 28,9 g 64,8 g	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	439,3 kcal 1837,5 kJ 4,4 BE 35,4 g 8,7 g 53,2 g	Nudelsuppe mit Gemüse Vollkornbrot	521,3 kcal 2178,4 kJ 4,6 BE 30,9 g 19,1 g 55 g	Zucchini- cremesuppe mit Gemüse Weißbrot	337,7 kcal 1413,5 kJ 4,1 BE 19,9 g 6,2 g 48,6 g				
Zusatzstoffe			2, 3, 4, 6		4									
Allergene	a, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, i, j, k, m		a, g, i					
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:					
Nachtisch für alle Menüs	Fruchtcocktail	160,5 kcal 670,5 kJ 3,2 BE 468 mg 159 mg 38,3 g	Straciatellajoghurt	148,5 kcal 621 kJ 1,8 BE 4,3 g 4,8 g 21,1 g	Schokopudding	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg 13,7 g	Frischobst "Birne"	78 kcal 328,5 kJ 1,5 BE 750 mg 450 mg 18,6 g	Ananaskompott	130,5 kcal 547,5 kJ 2,5 BE 573 mg 187,5 mg 30,4 g	Milchreis mit Fruchtsoße	327 kcal 1369,5 kJ 2,6 BE 9,1 g 18,5 g 30,8 g	Vanillemousse	378,9 kcal 1587,9 kJ 0,6 BE 4,1 g 37,5 g 7,4 g
Zusatzstoffe	1				2, 13								2, 13	
Allergene			g		g								g	
Informationen														

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Broteinheiten	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. Hafer, - enth. Dinkel, - enth.

Legende der Informationen

S - mit Schwein oder tier. Fett, 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 behandelt, GVL - aus gentech. veränderten Lebensmitteln hergestellt, GV - gentechnisch verändert, T - mit erhöhtem Tauringehalt, ST - mit Stärke oder

erstellt

MBS ONLINE