

Speiseplan vom 25.08.2025 bis 31.08.2025, 35. Kalenderwoche

Datum	Montag 25.8.2025	Dienstag 26.8.2025	Mittwoch 27.8.2025	Donnerstag 28.8.2025	Freitag 29.8.2025	Samstag 30.8.2025	Sonntag 31.8.2025
Menü I (Vollkost)	Hühnerfrikassee Kartoffeln Chinakohlsalat <small>696,7 kcal 2907,5 kJ 5,5 BE 38,3 g 23,2 g 65,5 g</small>	Jägerschnitzel Champignonrahm Erbsen u. Möhren Kartoffeln <small>895,5 kcal 3743,3 kJ 5,3 BE 52,1 g 27,4 g 63,4 g</small>	Fleischfrikadelle Senf-Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffeln <small>732,6 kcal 3057,1 kJ 5,5 BE 41,8 g 13 g 64,2 g</small>	Rinderzunge Madeirasoße Kartoffeln Bohnensalat <small>756,9 kcal 3164,7 kJ 5,3 BE 36,3 g 25,3 g 63,4 g</small>	gebratenes Fischfilet Sommergemüse Kräutersoße Kartoffeln <small>756,2 kcal 3159,9 kJ 5,8 BE 40,8 g 20,5 g 69,8 g</small>	Erbseintopf mit Würstchen Brot <small>593,4 kcal 2481,3 kJ 6 BE 33,1 g 18 g 72,4 g</small>	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffelknödel <small>879,4 kcal 3671 kJ 5,7 BE 46,8 g 32,2 g 68,2 g</small>
Zusatzstoffe		1, 3	4	2, 3, 4, 5	1	2, 3, 4, 6	1, 2, 3, 4, 6
Allergene	a, c, g, i	a, f, g	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j, l	a, c, d, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
Menü II (Leichtkost)	Grießbrei mit Obst <small>616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 108,7 g</small>	Seehechtfilet Zitronen-Dill-Soße Rahmgurken Kartoffeln <small>889,1 kcal 2879,3 kJ 5,1 BE 42,2 g 8,9 g 61,7 g</small>	gefüllter Apfel- Pfannkuchen Vanillesoße warme Früchte <small>656,9 kcal 2754 kJ 7,2 BE 26,2 g 21,6 g 86,1 g</small>	Nudelpfanne mit Pilzen Rahmsoße Eisbergsalat <small>1019,1 kcal 4259,4 kJ 10,3 BE 32,1 g 17,8 g 124,2 g</small>	Blumenkohlaufauf mit Mettbällchen Kräutersoße Möhrensalat Kartoffeln <small>972,4 kcal 4066,3 kJ 6,4 BE 46 g 38,9 g 76,5 g</small>	Kartoffel- cremesuppe Graubrot <small>625,9 kcal 2619,3 kJ 8,4 BE 29,5 g 10,7 g 100,2 g</small>	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln <small>832,9 kcal 3475,5 kJ 5,8 BE 45,4 g 26,7 g 69,8 g</small>
Zusatzstoffe	1, 2, 13	4	1		1	3	1, 2, 3, 4, 6
Allergene	a, c, e, f, g, h	a, c, d, f, g, i, j	a, c, e, f, g, h	a, c, f, g, j, k, m	a, c, g, i		a, c, f, g, i, j
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
Menü III (Suppe)	Salatteller mit Thunfisch und Käse Joghurdressing Brot <small>269,3 kcal 1129,4 kJ 2,5 BE 27,3 g 3,2 g 30,3 g</small>	Tomaten- cremesuppe mit Gemüwestreifen Weißbrot <small>996,1 kcal 1658,4 kJ 4,8 BE 21 g 8,5 g 57 g</small>	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot <small>439,3 kcal 1837,5 kJ 4,4 BE 35,4 g 8,7 g 53,2 g</small>	Käse-Lauch- Suppe mit Mettbällchen Vollkornbrot <small>532,1 kcal 2228,8 kJ 5 BE 32,5 g 17 g 60,4 g</small>	Gemüse- cremesuppe mit Einlage Graubrot <small>419,1 kcal 1750,8 kJ 5,5 BE 22,7 g 5,8 g 66,3 g</small>		
Zusatzstoffe		4	4	1, 4	4		
Allergene	g, i	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j		
Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:
Nachtisch für alle Menüs	Mirabellenkompott <small>136,5 kcal 571,5 kJ 2,6 BE 877,5 mg 250,5 mg 31,2 g</small>	Müsliquark <small>160,4 kcal 673 kJ 1,4 BE 19,9 g 1 g 16,6 g</small>	Vanillepudding <small>83,9 kcal 351,7 kJ 1,3 BE 4,3 g 190 mg 15,2 g</small>	Frischobst "Apfel" <small>70,2 kcal 293 kJ 1,3 BE 459 mg 540 mg 15,4 g</small>	Birnenkompott <small>126 kcal 525 kJ 2,5 BE 621 mg 373,5 mg 29,8 g</small>	Fruchtgrütze mit Sahnehaube <small>77,7 kcal 325,5 kJ 0,4 BE 622,5 mg 6 g 4,6 g</small>	Mousse <small>102,7 kcal 430,2 kJ 2 BE 850 mg 195 mg 24 g</small>
Zusatzstoffe	3		2, 13			2, 13	
Allergene		a, e, f, g, h, k	g			a, g	a, c, f, 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 - koffeinhaltig, 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
Informationen	erstellt