

Speiseplan für die Woche vom

28.09.2026 bis 02.10.2026

	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026																																								
Menü 1 -Fisch/Fleisch/Geflügel- 5,90€	Spaghetti a/a1 Rindfleisch Bolognese i dazu Reibkäse g	Döner Teller a/a1/a2 '/a3'/a4'/ c/n/i'/k' mit Twister Kartoffeln* 9/a/a1	Lasagne Bolognese a/a1/c'/f' /g/i/k'	Putengulasch g Nudeln a/a1/c	i a/a1/a2/ a3'/c'/f'/ n/k'/l'																																								
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>575</td><td>75</td><td>16</td><td>31</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	575	75	16	31	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>506</td><td>49</td><td>22</td><td>26</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	506	49	22	26	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>563</td><td>41</td><td>28</td><td>36</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	563	41	28	36	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>479</td><td>60</td><td>10</td><td>35</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	479	60	10	35	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>297</td><td>56</td><td>2</td><td>10</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	297	56	2	10
Kcal	KH	F	EW																																										
575	75	16	31																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
506	49	22	26																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
563	41	28	36																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
479	60	10	35																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
297	56	2	10																																										
Menü 2 -vegetarisch- 5,60€	Dampfnudel a/a1/a2 /c/f'/g/h' i/h1'a2/ a3'/a4'/f' /n/n' mit Vanillesoße	Kartoffel-Gemüse-Auflauf c/g mit Erbsen Sahnesoße* g	Blumenkohlkäsemedallion a/a1/g auf Kichererbsenragout i' Basmatireis	Gemüse-Pasta a/a1/i' mit Tomatenragout i																																									
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>648</td><td>96</td><td>22</td><td>15</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	648	96	22	15	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>373</td><td>42</td><td>13</td><td>19</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	373	42	13	19	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>566</td><td>87</td><td>15</td><td>16</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	566	87	15	16	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>414</td><td>83</td><td>2</td><td>14</td></tr></table> 	Kcal	KH	F	EW	414	83	2	14	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	0	0	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
648	96	22	15																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
373	42	13	19																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
566	87	15	16																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
414	83	2	14																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
0	0	0	0																																										
	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>48</td><td>8</td><td>1</td><td>2</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	48	8	1	2	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>406</td><td>52</td><td>20</td><td>5</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	406	52	20	5	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>15</td><td>3</td><td>0</td><td>1</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	15	3	0	1	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>116</td><td>11</td><td>5</td><td>6</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	116	11	5	6	<table><tr><td>Kcal</td><td>KH</td><td>F</td><td>EW</td></tr><tr><td>73</td><td>17</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>	Kcal	KH	F	EW	73	17	0	0
Kcal	KH	F	EW																																										
48	8	1	2																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
406	52	20	5																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
15	3	0	1																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
116	11	5	6																																										
Kcal	KH	F	EW																																										
73	17	0	0																																										
	Bei Schweinefleisch gibt es immer eine Geflügel Alternative, Bitte Angeben!!																																												

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 4 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Phosphat, 10 mit Süßungsmittel(n)

Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, a1 Weizen, Dinkel, Kamut, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, c Eier, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, i Sellerie, k Senf, l Sesamsamen
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung.

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!