

# SPEISEPLAN

15.09.2025 - 21.09.2025

KW 38	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 15.09.2025	Chili con Carne mit Reis und Kräuterschmand dazu Coleslaw 2/A/C/G/I/J 988 kCal 86,2g KH 32,9g Zucker 46g Fett 17,5g ges. FS 30,7g EW 1,8g Salz	Überbackene Kartoffelpfanne mit Kräutern und Mozzarella-Käse dazu Coleslaw 2/A/A1/A2/C/F/G/I/J/K/L 623 kCal 62,6g KH 27,5g Zucker 31,5g Fett 25,3g ges. FS 19,9g EW 3,7g Salz
	Frischkäsecreme mit Maracuja 2/G	Frischkäsecreme mit Maracuja 2/G
Dienstag 16.09.2025	Currywurst mit Currysoße dazu Pommes und einen Eisbergsalat mit Sahnedressing 1/2/3/8/9/A/A1/B/D/F/G/I/J/L	Vegetarische Bratwurst mit Currysoße dazu Pommes und einen Eisbergsalat mit Sahnedressing 1/2/3/9/A/A1/B/D/F/G/J/L
	Mandelpudding 1/A/C/F/G/H'	Mandelpudding 1/A/C/F/G/H'
Mittwoch 17.09.2025	Hühnerfrikasse mit Reis und einem Gurkensalat 2/A/A1/A2/C/F/G/I/J/K/L	Feurige Reispfanne mit gefüllter Tomaten 3/A/G
	Panna Cotta 2/G	Panna Cotta 2/G
Donnerstag 18.09.2025	Spaghetti Carbonara mit verschiedenen Blattsalaten 1/2/3/8/A/A1/C/G/I/J/L	Spaghetti mit mediterranen Gemüse dazu Käsesauce dazu verschiedene Blattsalate 1/2/A/A1/C/G/I/J/L
	Zimtcreme A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/H8'	Zimtcreme A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/H8'
Freitag 19.09.2025	Reibekuchen mit Apfelmus A/A1/A4/C	Reibekuchen mit Apfelmus A/A1/A4/C
	Pfirsich-Schmandtorte 1/3/8/A/A1/C/F/G/H'	Pfirsich-Schmandtorte 1/3/8/A/A1/C/F/G/H'
Samstag 20.09.2025	Matjesfilet Hausfrauenart mit Salzkartoffel 1/3/9/C/D/G	Pilzragout mit Spinatknödel und Blattsalat 2/A/A1/C/G/I/L
	Frischobst 565 kCal 36,7g KH 11g Zucker 36,1g Fett 11,4g ges. FS 22,1g EW 3,7g Salz	Frischobst 466 kCal 54,9g KH 22,8g Zucker 16,4g Fett 28,4g ges. FS 21,9g EW 6,3g Salz
Sonntag 21.09.2025	Gefüllter Schweinebraten mit Bratensauce mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl 2/A/C/G/I/J'	Broccoli-Nußbecken mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohl A/A1/A4/C/G/H/H1/H2/I
	Joghurt im Becher G	Joghurt im Becher G

**Zusatzstoffe & Allergene:**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel. A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, A4 enthält Hafer, B enthält Krebstiere, C enthält Eier, D enthält Fisch, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H8 enthält Pistazien, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite (\* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

38. KW

Vollkost ohne Schwein

Montag	Chili con Carne aus Rindfleisch, dazu Reis, Kräuterschmand und Coleslaw	3/A'/C/G/I/J
	Frischkäsecreme mit Maracuja	2/G
817 kCal 82,2g KH 32,5g Zucker 36,7g Fett 11,2g ges. FS 34,7g EW 1,2g Salz		
Dienstag	Currywurst aus Geflügelwurst, Currysoße, Pommes dazu Blattsalat mit Sahnedressing	1/3/8/19/A/A1/B/D/F/G/I/J/L
	Mandelpudding	1/A'/C'/F'/G'/H'
972 kCal 90,8g KH 38,3g Zucker 53,5g Fett 18,5g ges. FS 28,1g EW 8,6g Salz		
Mittwoch	Möhreneintopf mit Apfelmus und Rinderhackfleisch	1/3/A/A1/C/G/I/J
	Panna Cotta	2/G
549 kCal 33,3g KH 15,1g Zucker 34,7g Fett 18,6g ges. FS 23,3g EW 4,9g Salz		
Donnerstag	Spaghetti mit mediterranen Gemüse und einer Käse-Sahne Sauce	1/2/3/A'/C/G/I/J/L
	Zimtcreme	1/G
353 kCal 26,5g KH 16,7g Zucker 21,2g Fett 11,8g ges. FS 13,3g EW 3,9g Salz		

**Zusatzstoffe & Allergene:**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 geschwefelt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 19 erhöhter Koffeingehalt, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A4 enthält Hafer, B enthält Krebstiere, C enthält Eier, D enthält Fisch, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine

( ' = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Telefonnummer Küche: 02864 8892 89

Änderungen vorbehalten