



SPEISEPLAN

29.06.2026 - 05.07.2026

KW 27	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 29.06.2026	<p>Spaghetti mit Napolisaucen und Schmortomaten dazu einen Kopfsalat mit Buttermilchdressing</p> <p>Vanillejoghurt</p> <p>546 kCal 83,9g KH 31,4g Zucker 13,5g Fett 6,8g ges. FS 18,9g EW 1,4g Salz</p> <p>A/A1/C/E/F/G/H/H 1/H2/H3/H7/I/J/K</p> <p>2/G</p>	<p>Linsebratling mit Rahmsauerkraut</p> <p>Vanillejoghurt</p> <p>516 kCal 57,6g KH 31,4g Zucker 19,3g Fett 11,7g ges. FS 21,9g EW 4,1g Salz</p> <p>1/A/A1/C/F/G/I/J</p> <p>2/G</p>
Dienstag 30.06.2026	<p>Cordon Bleu vom Schwein mit Rahmerbsen und gebackene Kartoffelchen</p> <p>Nougatcreme</p> <p>682 kCal 70,8g KH 17,8g Zucker 27,9g Fett 10,7g ges. FS 33,4g EW 3,9g Salz</p> <p>2/3/A/A1/G/I</p> <p>1/A/A1/A2/A3/A4/ C/E/F/G/H/H1/H2/H</p>	<p>Veg. Zucchini mit Sojafüllung, Tomatensauce und Reis</p> <p>Nougatcreme</p> <p>710 kCal 87,8g KH 20,9g Zucker 19g Fett 17g ges. FS 40,7g EW 6g Salz</p> <p>A/C/F/G/I/J/L</p> <p>1/A/A1/A2/A3/A4/ C/E/F/G/H/H1/H2/H</p>
Mittwoch 01.07.2026	<p>Frühlingsgemüseintopf mit Würstchen dazu ein Baguette und Kräuterbutter</p> <p>Grießflammerie mit</p> <p>503 kCal 64,8g KH 17,1g Zucker 19,2g Fett 11,3g ges. FS 16,1g EW 7,8g Salz</p> <p>7/A/G/H/I/K</p> <p>A/F/G/J/M</p>	<p>Rote Linsensuppe mit Fladenbrot und Humus</p> <p>Grießflammerie mit</p> <p>1007 kCal 140,3g KH 22,9g Zucker 30,6g Fett 27g ges. FS 36,1g EW 13,8g Salz</p> <p>7/A/A1/A2/B/C/F/G/I J/J/K/L</p> <p>A/F/G/J/M</p>
Donnerstag 02.07.2026	<p>Rahmgeschnitztes Zürcher-Art mit Reis und Gurkensalat</p> <p>Schokoladenpudding</p> <p>593 kCal 78,7g KH 21,1g Zucker 19,9g Fett 9,7g ges. FS 22g EW 0,9g Salz</p> <p>A/C/F/G/I/J</p> <p>A/A1/A2/A3/A4/C/ G/G/H/H1/H2/H3/I</p>	<p>Ofenkartoffel mit Kräuterschmand dazu Sautierte Pilze</p> <p>Schokoladenpudding</p> <p>477 kCal 76,2g KH 13,6g Zucker 9,8g Fett 13g ges. FS 16,3g EW 1,9g Salz</p> <p>G</p> <p>A/A1/A2/A3/A4/C/ G/G/H/H1/H2/H3/I</p>
Freitag 03.07.2026	<p>Spinat-Fischlasagne mit Blattsalat in einer Vinaigrette</p> <p>Pfirsichtopfen</p> <p>787 kCal 52,9g KH 20,7g Zucker 44,4g Fett 14,5g ges. FS 38,7g EW 2,4g Salz</p> <p>3/A/A1/A2/C/D/F/G/I J/K/L</p> <p>G</p>	<p>Tomaten-Blumenkohl-Auflauf</p> <p>Pfirsichtopfen</p> <p>567 kCal 41,8g KH 19,3g Zucker 31,5g Fett 29,2g ges. FS 26,1g EW 4,5g Salz</p> <p>A/F/G</p> <p>G</p>
Samstag 04.07.2026	<p>Leberkäse mit Schmorzwiebeln dazu Sauerkraut und hausgemachtes Kartoffelpüree</p> <p>Frischobst</p> <p>608 kCal 44,8g KH 18,2g Zucker 36,9g Fett 14,4g ges. FS 21,9g EW 4,5g Salz</p> <p>2/3/8/17/A/C/F/G/I J</p>	<p>Kürbiscremesüppchen mit einem Baguette</p> <p>Frischobst</p> <p>382 kCal 61g KH 57,5g Zucker 12,6g Fett 35,4g ges. FS 8,5g EW 6g Salz</p> <p>A/C/F/G/H/I/J/K</p>
Sonntag 05.07.2026	<p>Kasseler mit Burgundersauce dazu gebackene Kartoffelchen und Speckböhnchen</p> <p>Schoko-Vanillestrudel</p> <p>534 kCal 53,5g KH 24,7g Zucker 16,1g Fett 8g ges. FS 42,4g EW 6,9g Salz</p> <p>2/3/8/17/I</p> <p>1/G</p>	<p>Vegetarische Moussaka</p> <p>Schoko-Vanillestrudel</p> <p>527 kCal 54,5g KH 16,9g Zucker 23,5g Fett 15,7g ges. FS 22,8g EW 7,7g Salz</p> <p>3/A/A1/A2/C/D/F/G /H/H4/I/J/K/L/M/N</p> <p>1/G</p>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 17 mit Nitrat/Nitritpökelsalz, 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, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Cashewnüsse, H5 enthält Pekannüsse, H6 enthält Paranüsse, H7 enthält Macadamianüsse, H8 enthält Pistazien, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lupine, N enthält Weichtiere/-erzeugnisse
(* = Allergene können in Spuren enthalten sein)

Vollkost

Montag	Spaghetti mit Tomatensauce "Napoli" dazu Schmortomaten und einen Kopfsalat mit Buttermilchdressing Vanillejoghurt 546 kCal 84g KH 31,5g Zucker 13,5g Fett 6,8g ges. FS 18,9g EW 1,4g Salz	A/A1/C/E/G/H/H1/H2/H3/H7/I/J/K' 2/G
Dienstag	gefüllte Zucchini mit Rindfleisch, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensauce Nougatcreme 682 kCal 70,8g KH 17,8g Zucker 27,9g Fett 10,7g ges. FS 33,4g EW 3,9g Salz	A/C/G/ 1/A/A1/A2/A3/A4/C/E/F/G/H/H1/H2/H3/H4/H5/H6/H7/H8
Mittwoch	Frühlingsgemüseintopf mit Rindfleisch, Baguette und Kräuterbutter Buttermilchcreme 272 kCal 31,2g KH 18g Zucker 11,2g Fett 7,3g ges. FS 10,9g EW 7g Salz	A/G/I 2/7/G
Donnerstag	Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und sautierten Pilzen Schokoladenpudding 593 kCal 78,7g KH 21g Zucker 19,9g Fett 9,7g ges. FS 22g EW 0,9g Salz	G A/A1/A2/A3/A4/C/G/G'/H/H1/H2/H3/H8'

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 abführende Wirkung, 17 mit Nitrat/Nitritpökelsalz, 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, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Cashewnüsse, H5 enthält Pekannüsse, H6 enthält Paranüsse, H7 enthält Macadamianüsse, H8 enthält Pistazien, I enthält Sellerie, J enthält Senf, K enthält Sesam, L enthält Schwefeldioxid und Sulfite, M enthält Lusine, N enthält Weichtiere/Erzeugnisse

Telefonnummer Küche: 02864 8892 89

Änderungen vorbehalten