

SPEISEPLAN

08.06.2026 - 14.06.2026

KW 24	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 08.06.2026	<p>Spaghetti mit Sauce Bolognese dazu Blattsalat mit Sahnedressing 2/3/A/A1/G/I/J/L</p> <p>Stippmilch mit Himbeeren 7/G</p> <p>764 kCal 74,9g KH 20,6g Zucker 35g Fett 18,6g ges. FS 33,8g EW 2,3g Salz</p>	<p>Quinoa-Bratling mit Sauce Hollandaise dazu gebackene Kartoffelchen und Blattsalat mit Sahnedressing A/A1/C/F/G/I/J/L</p> <p>Stippmilch mit Himbeeren 7/G</p> <p>1101 kCal 55,7g KH 19,6g Zucker 86,8g Fett 53,7g ges. FS 21,8g EW 5,7g Salz</p>
Dienstag 09.06.2026	<p>Buttermilch Hähnchen mit Ranch Dip und kreolischem Reis dazu Coleslaw Salat 3/7/A/A1/C/F/G/I/J/L</p> <p>Schoko-Vanillestrudel 1/G</p> <p>1060 kCal 100,5g KH 26,9g Zucker 59,9g Fett 16,9g ges. FS 27g EW 2,6g Salz</p>	<p>gebackene Quetschkartoffeln mit Ofengemüse und Kräuterquark A/G/I</p> <p>Schoko-Vanillestrudel 1/G</p> <p>509 kCal 62,1g KH 22,8g Zucker 19,5g Fett 17,8g ges. FS 16,1g EW 4,8g Salz</p>
Mittwoch 10.06.2026	<p>Linseneintopf mit Mettwursteinlage 2/3/8/A/A1/A3/F/G/I/J/L</p> <p>Obstkuchen 1/8/A/C/F/G/H'</p> <p>705 kCal 71,4g KH 29,9g Zucker 30g Fett 12,9g ges. FS 34,7g EW 9,3g Salz</p>	<p>Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse dazu Kräuterschmand und Blattsalat 8/A/C/F/G/I/J'</p> <p>Obstkuchen 1/8/A/C/F/G/H'</p> <p>981 kCal 95,3g KH 24,1g Zucker 50,9g Fett 42,9g ges. FS 32,6g EW 13,2g Salz</p>
Donnerstag 11.06.2026	<p>Burger mit Rindfleischpatty, Gurken und Käse dazu Pommes 1/2/3/9/A/A1/A3/C/F/G/I/J/K'</p> <p>Joghurtmousse mit Beerentopping G</p> <p>969 kCal 96,9g KH 21,6g Zucker 46,7g Fett 22,4g ges. FS 36,8g EW 3,3g Salz</p>	<p>Vegi-Burger mit vegetarischen Patty, Gurken und Käse dazu Pommes 1/2/3/9/A/A1/A3/C/F/G/I/J/K'</p> <p>Joghurtmousse mit Beerentopping G</p> <p>840 kCal 124,7g KH 13,1g Zucker 28,5g Fett 19,5g ges. FS 17,3g EW 7,1g Salz</p>
Freitag 12.06.2026	<p>paniertes Fischfilet mit Senssauce dazu Möhren und Petersilienkartoffeln 1/A/A1/D/G/I/J</p> <p>Tiramisu A/C/F/G/H/J'</p> <p>806 kCal 95,1g KH 35,3g Zucker 33,2g Fett 19,4g ges. FS 30,1g EW 5,6g Salz</p>	<p>Omelette mit gebratenen Pilzen dazu eine Tomatensalsa C/L</p> <p>Tiramisu A/C/F/G/H/J'</p> <p>832 kCal 39,6g KH 21,6g Zucker 55,1g Fett 14,5g ges. FS 44,5g EW 7,7g Salz</p>
Samstag 13.06.2026	<p>Hausgemachte Frikadelle mit Kartoffel-Pilzragout A/A1/C/G/I/J</p> <p>Frischobst </p> <p>562 kCal 31,9g KH 10,1g Zucker 35,1g Fett 13,5g ges. FS 29,3g EW 4,4g Salz</p>	<p>Gebackener Fetakäse im Pitabrot mit Paprikacreme und Bauernsalat A/A1/G/L</p> <p>Frischobst </p> <p>730 kCal 75,9g KH 24,5g Zucker 36,4g Fett 41,5g ges. FS 20,6g EW 10,8g Salz</p>
Sonntag 14.06.2026	<p>Schinkenbraten mit Bratensauce dazu Buttergemüse und Kartoffelplätzchen 3/G/J</p> <p>Eis A/A1/F/G/H/H1/J'</p> <p>606 kCal 64,3g KH 15,3g Zucker 31,5g Fett 13,4g ges. FS 11,8g EW 3g Salz</p>	<p>Dampfnudel mit Kirschfüllung und Vanillesauce A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/H8'</p> <p>Eis A/A1/F/G/H/H1/J'</p> <p>1064 kCal 28,2g KH 14,2g Zucker 78,2g Fett 23,9g ges. FS 39,2g EW 4,8g Salz</p>

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A2 enthält Roggen, A3 enthält Gerste, A4 enthält Hafer, 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, H4 enthält Cashewnüsse, 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)

SPEISEPLAN

08.06.-14.06.2026

Vollkost

Montag	Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch dazu verschiedene Blattsalate	3/A/A1/C'/F/G/I/J/L
	Stippmilch mit Himbeeren	G
840 kCal 96,7g KH 23,9g Zucker 31,7g Fett 17,1g ges. FS 37,4g EW 3,1g Salz		
Dienstag	Buttermilch Hähnchen mit Ranch Dip und kreolischem Reis dazu einen Coleslaw Salat	3/7/A/A1/C'/F/G/I/J/L
	Schoko-Vanillestrudel	1/8/A/G
703 kCal 104,1g KH 28,5g Zucker 16,2g Fett 3,5g ges. FS 32g EW 3,2g Salz		
Mittwoch	Nudelaufbau mit mediterranem Gemüse dazu Kräuterschmand und Gurkensalat	1/8/A/A1/C'/F/G/I/J
	Grießflammerie	A/A1/G
666 kCal 54,8g KH 12,7g Zucker 30,5g Fett 13,2g ges. FS 40,2g EW 10,6g Salz		
Donnerstag	Hamburger mit einem Rindfleischpatty, Saucen und Salat dazu Wedges	1/2/3/9/A1/C'/F'/G'/I/J/K
	Joghurtmousse mit Beerentopping	G
969 kCal 55,2g KH 28,2g Zucker 49,5g Fett 23g ges. FS 35,1g EW 2,9g Salz		

Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 Süßungsmittel, A enthält glutenhaltiges Getreide, A1 enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, A3 enthält Gerste, C enthält Eier, D enthält Fisch, E enthält Erdnüsse, F enthält Soja, G enthält Milch, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse), H4 enthält Cashewnüsse, H5 enthält Pekannüsse, 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)

Telefonnummer Küche: 02864 8892 89

Änderungen vorbehalten