

SPEISEPLAN

02.02.2026 - 08.02.2026

KW 6	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 02.02.2026	<p>Spaghetti Bolognese mit verschiedenen Blattsalaten 2/3/A/A1/G/I/J/L</p> <p>Stippmilch mit Himbeeren 7/G</p> <p>766 kCal 75,8g KH 22,3g Zucker 34,7g Fett 18,6g ges. FS 34,1g EW 2,1g Salz</p>	<p>Quinoa Bratling mit Sauce Hollandaise dazu Blattsalat mit Joghurdressing 7/A/A1/A2/C/F/G/H/I/H5/I/J/K'</p> <p>Stippmilch mit Himbeeren 7/G</p> <p>835 kCal 86g KH 18,5g Zucker 39,8g Fett 38,8g ges. FS 28,6g EW 5,8g Salz</p>
Dienstag 03.02.2026	<p>Buttermilch Hähnchen in süß-saurer Bratensauce dazu Mais mit Bohnen und Süßkartoffelstampf 2/3/A/A1/F/G/I/J/L</p> <p>Schoko-Vanillestrudel 1/G</p> <p>726 kCal 115,1g KH 35,6g Zucker 15,6g Fett 8,8g ges. FS 28,3g EW 4,6g 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 31,6g Zucker 19,5g Fett 9,7g ges. FS 16,1g EW 6,8g Salz</p>
Mittwoch 04.02.2026	<p>Linseneintopf mit Mettwursteinlage 2/3/8/A/A1/A3/F/G/I/J/L</p> <p>Grießflammerie A/F'/G/J'/M'</p> <p>625 kCal 50,9g KH 17,8g Zucker 29,4g Fett 13,2g ges. FS 36,4g EW 9g Salz</p>	<p>Nudelaufauf mit mediterranem Gemüse dazu Kräuterschmand und Gurkensalat 1/A/C'/F'/G/I/J</p> <p>Grießflammerie A/F'/G/J'/M'</p> <p>932 kCal 76,8g KH 26,6g Zucker 52,4g Fett 44,3g ges. FS 35,9g EW 13,7g Salz</p>
Donnerstag 05.02.2026	<p>Burger mit Rindfleischpatty, Gurken und Käse dazu Pommes 1/2/3/9/A/A1/A3/C/F'/G'/J/K'</p> <p>Joghurtmousse mit Beerentopping G</p> <p>968 kCal 96,7g KH 21,2g Zucker 46,7g Fett 22,4g ges. FS 36,8g EW 3,3g Salz</p>	<p>Vegi-Burger mit Bratling, dazu Gurken und Käse mit Pommes 1/3/9/A/A1/A3/C/F'/G'/J/K'</p> <p>Joghurtmousse mit Beerentopping G</p> <p>840 kCal 124,5g KH 12,5g Zucker 28,5g Fett 19,5g ges. FS 17,2g EW 7,2g Salz</p>
Freitag 06.02.2026	<p>Fischfilet paniert mit Möhren und Petersilienkartoffeln dazu Senfsauce 1/A/A1/D/G/I/J</p> <p>Tiramisu A/C'/F'/G/H'/J'</p> <p>822 kCal 96,1g KH 35g Zucker 33,5g Fett 19,5g ges. FS 30,1g EW 5,7g Salz</p>	<p>Omelette mit gebratenen Pilzen und Tomatensalsa C/L</p> <p>Tiramisu A/C'/F'/G/H'/J'</p> <p>836 kCal 39,6g KH 21g Zucker 55,1g Fett 14,6g ges. FS 44,4g EW 7,7g Salz</p>
Samstag 07.02.2026	<p>Hausgemachte Frikadelle mit Kartoffel-Pilzragout 9/A/A1/C/G/I/J</p> <p>Frischobst 564 kCal 32,1g KH 9,8g Zucker 35,1g Fett 13,5g ges. FS 29,3g EW 4,3g Salz</p>	<p>Gebackener Fetakäse im Pitabrot mit Paprikacreme und Bauernsalat A/A1/G/L</p> <p>Frischobst 730 kCal 75,9g KH 24,2g Zucker 36,4g Fett 41,5g ges. FS 20,6g EW 10,8g Salz</p>
Sonntag 08.02.2026	<p>Schinkenbraten mit Rahmsauce 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 2,9g Salz</p>	<p>Dampfnudel mit Kirschfüllung und Vanillesauce A/A1/A2/A3/A4/C'/G/H'/H1/H2/H3/H8/K'</p> <p>Eis A/A1/F'/G/H/H1/J'</p> <p>1201 kCal 31,7g KH 9,9g Zucker 89,8g Fett 24,7g ges. FS 48,8g 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, H5 enthält Pekannüsse, 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

02.02.-08.02.2026

Vollkost

Montag

Spaghetti Bolognese mit Blattsalaten

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, süss-saure Bratensauce, Mais mit Bohnen und Süsskartoffelstampf

1/2/A/A1/F/G/I/K'/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 Pommes

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