

KW 26	Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 22.06.2026	<p>Nasi Goreng mit Putenfleisch, Reis und frischem Gemüse dazu einen bunten Salat <i>2/A/A1/F/G/I/J/K/L</i></p> <p>Schichtcreme mit Pfirsiche <i>G</i></p> <p>583 kCal 89,8g KH 52,3g Zucker 10,8g Fett 5,2g ges. FS 29,2g EW 3,9g Salz</p>	<p>Linsenragout mit Blattspinat dazu Sesam-Kartoffelbällchen und einen Koriander-Dip <i>2/A/A1/A3/C/F/G/I/J/K/L</i></p> <p>Schichtcreme mit Pfirsiche <i>G</i></p> <p>695 kCal 84,4g KH 20,8g Zucker 27,4g Fett 13g ges. FS 24,8g EW 5,6g Salz</p>
Dienstag 23.06.2026	<p>Kasseler mit Rahmsauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>2/3/B/17/A/G/I/J/L</i></p> <p>Eis <i>A/A1/F/G/H/H1/J'</i></p> <p>589 kCal 64,3g KH 32,1g Zucker 19,7g Fett 12g ges. FS 36,4g EW 6,4g Salz</p>	<p>Kichererbsenpfannkuchen mit Wirsing und Walnußpesto <i>1/3/7/A/A1/A3/C/D/F/G/H/H3/H4/I/J/M/N'</i></p> <p>Eis <i>A/A1/F/G/H/H1/J'</i></p> <p>1061 kCal 76g KH 35g Zucker 61,3g Fett 25,9g ges. FS 42,6g EW 11,9g Salz</p>
Mittwoch 24.06.2026	<p>Weißer Bohneneintopf mit Mettendcheneinlage <i>2/3/15/17/A/C/D/F/G/I/J'</i></p> <p>Weißer-Schoko-Mousse <i>3/A/C/G/H/H1/H2/H5/HR'</i></p> <p>955 kCal 42,7g KH 21,9g Zucker 65,1g Fett 32g ges. FS 45,4g EW 8g Salz</p>	<p>Falafel mit Joghurt-Gurkensauce dazu Taboulé (Couscous-Salat) <i>2/7/B/A/A1/A2/C/F/G/H/I/J/K/M'</i></p> <p>Weißer-Schoko-Mousse <i>3/A/C/G/H/H1/H2/H5/HR'</i></p> <p>727 kCal 66,9g KH 13,3g Zucker 41,2g Fett 18,1g ges. FS 18,9g EW 9,1g Salz</p>
Donnerstag 25.06.2026	<p>hausgemacht Lasagne mit Rindfleisch dazu verschiedene Blattsalate <i>3/A/A1/A2/C/F/G/I/J/K'</i></p> <p>Vanillecreme <i>A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/HR'</i></p> <p>611 kCal 65,3g KH 23,4g Zucker 24,3g Fett 13,7g ges. FS 31,1g EW 0,9g Salz</p>	<p>Gefüllte Tortillafäden mit gebratenem Soja dazu ein Koriander-Dip und verschiedene Blattsalate <i>2/A/A1/C/F/G/I/J/L</i></p> <p>Vanillecreme <i>A/A1/A2/A3/A4/C/G/H/H1/H2/H3/HR'</i></p> <p>610 kCal 84,7g KH 25,7g Zucker 15,5g Fett 22,6g ges. FS 29,5g EW 4,3g Salz</p>
Freitag 26.06.2026	<p>gebratener Fisch in Dillsauce dazu Blattspinat mit Sahne und Petersilienkartoffeln <i>A/A1/A2/C/D/F/G/I/J/K'</i></p> <p>Käsekuchen <i>A/A1/A1/A2/A3/A4/B/C/D/F/F/G/H/H1'</i></p> <p>763 kCal 82,4g KH 31,2g Zucker 32,4g Fett 16,3g ges. FS 33,5g EW 1,8g Salz</p>	<p>Gebackene Mozzarellascheiben mit Ajvar-Dip dazu Blattspinat mit Sahne <i>A/A1/A2/C/F/G/I/J/K</i></p> <p>Käsekuchen <i>A/A1/A1/A2/A3/A4/B/C/D/F/F/G/H/H1'</i></p> <p>1111 kCal 93,1g KH 18,4g Zucker 59,4g Fett 38,5g ges. FS 48,4g EW 5,6g Salz</p>
Samstag 27.06.2026	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel Kartoffelgratin mit Lauch <i>A/C/G</i></p> <p>Frischobst</p> <p>368 kCal 38,9g KH 8,8g Zucker 11,1g Fett 7,1g ges. FS 27,2g EW 2,6g Salz</p>	<p>Maultasche vegetarisch im Gemüsesud <i>A/A1/A2/A3/A4/B/C/D/E/F/G/H/H1/H2/H3/H4/H5/H6/H7/H8/I/J/K/L'</i></p> <p>Frischobst</p> <p>248 kCal 31,6g KH 5,3g Zucker 6,7g Fett 8,5g ges. FS 15,2g EW 5,4g Salz</p>
Sonntag 28.06.2026	<p>Gulasch mit Paprika und Pilzen dazu Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse <i>1/3/A/A1/A2/F/G/I/K'</i></p> <p>Donuts <i>1/A/C/F/G/H'</i></p> <p>538 kCal 59,7g KH 17,8g Zucker 18,3g Fett 6,3g ges. FS 26,7g EW 2,7g Salz</p>	<p>Omelette mit gebratenen Pilzen dazu Kräutersoße und Kartoffelgratin <i>A/C/G/I</i></p> <p>Donuts <i>1/A/C/F/G/H'</i></p> <p>1264 kCal 74,6g KH 29,2g Zucker 82,6g Fett 24,5g ges. FS 53,9g EW 8g Salz</p>

**Zusatzstoffe & Allergene:**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 15 bestrahlt, 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 ohne Schwein

Montag	Nasi Goreng mit Hühnchen und Gemüse, dazu einen bunten Salat	1/2/A/A1/F/G/I/J/K/L
	Schichtcreme mit Pfirsiche	G
751 kCal 114,4g KH 67,2g Zucker 13,9g Fett 3,5g ges. FS 38,1g EW 4,4g Salz		
Dienstag	gebratenes Hähnchen mit Bohnengemüse und Bulgur	A/A1/C/F/G/H/I/J
	Eis	A/A1/E'/F/G/H/L
771 kCal 88,4g KH 49,7g Zucker 27,5g Fett 16,9g ges. FS 37,4g EW 14,3g Salz		
Mittwoch	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln	I
	Weiß-Schoko-Mousse	C/F/G
1027 kCal 45,9g KH 22,5g Zucker 70,9g Fett 29,2g ges. FS 46,8g EW 8,8g Salz		
Donnerstag	hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch dazu verschiedene Blattsalate	2/A/A1/C'/F/G/I/J'/K'/L/M'
	Vanillecreme	1/G

### Zusatzstoffe & Allergene:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 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), H1 enthält Haselnüsse, H2 enthält Mandeln, H3 enthält Walnüsse, H4 enthält Cashewnüsse, H7 enthält Macadamianüsse, 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