

Speiseplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 12.10.2026	Bohneneintopf Hausmacherart mit Rindfleisch ^{1,A,Aa} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudelauflauf mit Gemüse ^{12,A,Aa,Ga,C,G,K,N} Sommersalat	Sondermenü
	422 kcal	209 kcal	0 kcal
Dienstag, 13.10.2026	Thai Currysuppe mit Kokos und Pute ^{A,Aa,F} Kräuterreis	Germknödel mit Heidelbeerf. ^{1,A,Aa} heißen Pflaumen ^{A,Aa,Ga,C,G}	Sondermenü
	683 kcal	1041 kcal	0 kcal
Mittwoch, 14.10.2026	Jägerschnitzel ^{1,2,16,A,C,L} Tomatensauce ^{Ga,G} Nudeln ^{A,Aa}	Rotbarsch paniert ^{A,Aa,D} Möhren Kartoffelstampf ^{1,Ga,G}	Sondermenü
	756 kcal	583 kcal	0 kcal
Donnerstag, 15.10.2026	Putengeschnetzeltes mit Paprika ^{12,A,Ga,G,K} Kräuterreis	Salzkartoffeln ¹ Kräuterquark mit Leinöl ^{Ga,G} Butter 10g ^{Ga,G}	Sondermenü
	465 kcal	469 kcal	0 kcal
Freitag, 16.10.2026	Schichtkraut mit Kartoffeln ^{Ga,G,K} Salzkartoffeln ¹	Rührei ^{Ga,C,G} Kartoffelstampf ^{1,Ga,G} frischer Gurkensalat ^{2,N}	Sondermenü
	659 kcal	442 kcal	0 kcal
Samstag, 17.10.2026	Weißkrauteintopf mit Rinderhackfleisch ^{1,K} Mischbrot ^{A,Aa,Ad}	Nudeln ^{A,Aa} Paprikarahmsoße ^{6,Ga,G}	
	292 kcal	562 kcal	
Sonntag, 18.10.2026	Putenrollbraten ^K Sauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Möhren Salzkartoffeln ¹	gebratene Gemüsefrikadelle ^{A,Aa,K} Kräutersauce ^{A,Aa,Ga,G} Salzkartoffeln ¹	
	501 kcal	418 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Ha) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben