

Speiseplan vom 16.03.2026 - 22.03.2026

Frühstück an allen Tagen:

Brötchen/Weißbrot oder Müsli, Wurst/Käse, Marmelade und Nutella. Dazu Kaffee, Tee oder Milch. Sonntags Kuchen. Ø Kalorien: 457 Ø Eiweiß: 14,5g

	Menü I Vollkost		Menü II Vegetarisch		Menü III Leichte Vollkost		Abendessen		Alternativ
Montag	Schinkennudeln mit Salat		Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße und Reis		Schinkennudeln mit Salat		Käseteller mit Abendbeilage		Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an: Camembert, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Thunfisch in Öl, Mettwurst.
	Portion: 500g Kilokalorien: 699	Eiweiß: 21,2g A, C, G, D	Portion: 300g Kilokalorien: 649	Eiweiß: 18,7g A,G,4	Portion: 500g Kilokalorien: 699	Eiweiß: 21,2g A, C, G, D	Portion: 220g Kilokalorien: 679	Eiweiß: 23,8g	
Dienstag	Hähnchen-Cordon bleu mit Spirelli und Salat		Gemüsefrikadelle mit Fladenbrot und Salat		Hähnchen-Cordon bleu mit Spirelli und Salat		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 500g Kilokalorien: 434	Eiweiß: 19g A,H,I,1,4	Portion: 450g Kilokalorien: 356	Eiweiß: 13,5g A,C,I,E,4	Portion: 450g Kilokalorien: 356	Eiweiß: 13,5g A,H,I,1,4	Portion: 180g Kilokalorien: 497	Eiweiß: 28,2g	
Mittwoch	Makkaroni al forno mit Rindfleischsoße		Käsespätzle mit Tomatensalat		Makkaroni al forno mit Rindfleischsoße		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 450g Kilokalorien: 300	Eiweiß: 31,5g A,G,2,3	Portion: 460g Kilokalorien: 583	Eiweiß: 17,2g A, F, J	Portion: 450g Kilokalorien: 300	Eiweiß: 31,5g A,G,2,3	Portion: 220g Kilokalorien: 712	Eiweiß: 28g	
Donnerstag	Meerrettichfleisch mit Salzkartoffeln und Rote Bete		Kaiserschmarrn mit Apfelmus		Meerrettichfleisch mit Salzkartoffeln und Rote Bete		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 450g Kilokalorien: 531	Eiweiß: 25,4g A, 2, 4	Portion: 480g Kilokalorien: 437	Eiweiß: 11,1g A, 2,4	Portion: 480g Kilokalorien: 437	Eiweiß: 11,1g A, 2, 4	Portion: 220g Kilokalorien: 712	Eiweiß: 28g	
Freitag	Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade		Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung, Kartoffelecken		Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g Kilokalorien: 630	Eiweiß: 52g A,I,2,4	Portion: 250g Kilokalorien: 580	Eiweiß: 16,0g A,C,G	Portion: 520g Kilokalorien: 630	Eiweiß: 52g A,I,2,4	Portion: 160g Kilokalorien: 536	Eiweiß: 20,8g	
Samstag	Bohneneintopf		Vegetarischer Gemüseeintopf		Bohneneintopf		Wurstsalat		
	Portion: 500g Kilokalorien: 485	Eiweiß: 25g A,G,J,1,4	Portion: 500 Kilokalorien: 260	Eiweiß: 5g A,C,E,G,1	Portion: 500 Kilokalorien: 260	Eiweiß: 5g A,G,J,1,4	Portion: 300g Kilokalorien: 925	Eiweiß: 31,8g A,G,J,N,1,3	
Sonntag	Lammragout mit Spätzle und Salat		Spätzle-Pilz-Pfanne		Lammragout mit Spätzle und Salat		Gekochter und geräucherter Schinken mit Abendbeilage		
	Portion: 520g Kilokalorien: 513	Eiweiß: 38g A, 4	Portion: 540g Kilokalorien: 523	Eiweiß: 22,4g A,C,G,J	Portion: 520g Kilokalorien: 513	Eiweiß: 38g A, 4	Portion: 300g Kilokalorien: 866	Eiweiß: 11,2g	

Änderungen vorbehalten. Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärzt - 6. Phosphat - 7. Enthält eine Phenylalaninquelle - 8. Süßstoff
Allergene Stoffe: A glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Soja - G Milch, einschließlich Laktose - H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesamsamen - L Lupine - M Weichtiere - N Schwefeldioxid/Sulfid