

# Speiseplan vom 20.04.2026 - 26.04.2026

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
<b>Montag</b>	<b>Fleischkäs' mit Zwiebelsosse, Pommes und Blattsalat</b>		<b>Spinatknödel mit Champignon-Waldpilz-Ragout</b>		<b>Fleischkäs' mit Zwiebelsosse, Pommes und Blattsalat</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		<p><b>Unsere Küche bietet täglich folgende Produkte als Alternativen zum Abendessen an:</b></p> <p>Camembert, Philadelphia mit und ohne Kräuter, Schmelzkäse, Kalbsleberwurst, Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße, Thunfisch in Öl, Mettwurst.</p>
	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 300g	Eiweiß: 18,7g	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 356	A, C, D	Kilokalorien: 649	A, 4	Kilokalorien: 699	A, C, D	Kilokalorien: 679			
<b>Dienstag</b>	<b>Fisch mit Nudeln und Mischgemüse</b>		<b>Dampfnudeln mit Vanillesoße</b>		<b>Fisch mit Nudeln und Mischgemüse</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 450g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 356	J, 2, 4	Kilokalorien: 356	G, C	Kilokalorien: 356	J, 2, 4	Kilokalorien: 679			
<b>Mittwoch</b>	<b>Jägerhackbraten mit Champignon-Soße und Pürree</b>		<b>Schupfnudel-Gemüsepfanne</b>		<b>Jägerhackbraten mit Champignon-Soße und Pürree</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 480g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 437	A, C, G	Kilokalorien: 583	A, 2, 4	Kilokalorien: 300	A, C, G	Kilokalorien: 679			
<b>Donnerstag</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>		<b>Spätzle-Pilz-Pfanne</b>		<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 220g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 712	A, C, G	Kilokalorien: 437	G, 2, 4	Kilokalorien: 437	A, C, G	Kilokalorien: 679			
<b>Freitag</b>	<b>Hirtenpfanne mit Baguette dazu Salat</b>		<b>Käseknödel mit Pilzrahmsoße</b>		<b>Hirtenpfanne mit Baguette dazu Salat</b>		<b>Kräuterquark mit Kartoffeln</b>		
	Portion: 300g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 925	A, 4	Kilokalorien: 580	G, 2, 4	Kilokalorien: 630	A, 4	Kilokalorien: 679			
<b>Samstag</b>	<b>Pichelsteiner Eintopf</b>		<b>Gemüse Eintopf mit Grießklößchen</b>		<b>Pichelsteiner Eintopf</b>		<b>Tex-Mex Salat</b>		
	Portion: 540g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: 31,8g	
Kilokalorien: 523	H, 4	Kilokalorien: 260	A, G, H, 4	Kilokalorien: 260	H, 4	Kilokalorien: 925			
<b>Sonntag</b>	<b>Rinderragout mit Rösti und Salat</b>		<b>Spinat-Strudel mit Ricotta</b>		<b>Rinderragout mit Rösti und Salat</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 513	A, 4, 2	Kilokalorien: 523	A, G, 2	Kilokalorien: 513	A, 4, 2	Kilokalorien: 679			

Änderungen vorbehalten. Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärtz - 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 Schwefeloxid/Sulfid