

Speiseplan vom 11.05.2026 - 17.05.2026

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	Schaschlik mit Reis		Vegetarische Moussaka		Schaschlik mit Reis		Käsewurstchen mit Senf		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	Eiweiß: 21,2g	Portion: 300g	Eiweiß: 18,7g	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 699	A,C,4	Kilokalorien: 649	A,G,H	Kilokalorien: 699	A,C,4	Kilokalorien: 679	G,J,1,3,6		
Dienstag	Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Salat		Cappelletti Rosso Tomate-Ricotta-Basilikum Füllung		Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln und Salat		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 500g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 180g	Eiweiß: 28,2g	
Kilokalorien: 434	A, G, 2, 4	Kilokalorien: 356	A	Kilokalorien: 356	A, G, 2, 4	Kilokalorien: 497			
Mittwoch	Hähnchenkeulen mit Fladenbrot und Paprikasoße		Gemüse-Strudel mit Salat und Soße		Hähnchenkeulen mit Fladenbrot und Paprikasoße		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
Kilokalorien: 300	A, 2, 4	Kilokalorien: 583	A,C,I,E,4	Kilokalorien: 300	A, 2, 4	Kilokalorien: 712	1,3,4,A,G,J		
Christi Himmelfahrt	Saftiges Putengulasch mit Reis		Spinat-Rührei mit Salzkartoffeln		Saftiges Putengulasch mit Reis		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 5250g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
Kilokalorien: 531	A, 2, 4	Kilokalorien: 437	A	Kilokalorien: 437	A	Kilokalorien: 712			
Freitag	Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln		Quarkkeulchen mit Apfelmus		Scholle gebacken mit Dillsauce und Kartoffeln		Wurst und Käseteller mit Abendbeilage		
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: 20,8g	
Kilokalorien: 630	2, 4	Kilokalorien: 580	A,2,4	Kilokalorien: 630	2, 4	Kilokalorien: 536			
Samstag	Hühner-Eintopf		Vegetarischer Gemüse Eintopf		Hühner-Eintopf		Nudelsalat		
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: 31,8g	
Kilokalorien: 485	A, C, 2, 4	Kilokalorien: 260	A,G,C	Kilokalorien: 260	A, C, 2, 4	Kilokalorien: 925	A,G,4		
Sonntag	Kammbraten vom Schwein in Pfefferlingsoße, Spätzle und Salat		Gemüseschnitzel mit Spätzle		Kammbraten vom Schwein in Pfefferlingsoße, Spätzle und Salat		Gekochter und geräucherter Schinken, Wurst- und Käseaufschnitt		
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 300g	Eiweiß: 11,2g	
Kilokalorien: 513	#BEZUG!	Kilokalorien: 523	#BEZUG!	Kilokalorien: 513	#BEZUG!	Kilokalorien: 866			

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