

# Speiseplan vom 18.05.2026 - 24.05.2026

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
<b>Montag</b>	<b>Currywurst mit Twisterpommes und hausgemachter Sosse</b>		<b>Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln, Käse und Schmand</b>		<b>Currywurst mit Twisterpommes und hausgemachter Sosse</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,</p> <p>Philadelphia mit und ohne Kräuter,</p> <p>Schmelzkäse,</p> <p>Kalbsleberwurst,</p> <p>Heringsfilets in Tomaten-, Paprika- oder Senfsoße,</p> <p>Thunfisch in Öl,</p> <p>Mettwurst.</p>
	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 300g	Eiweiß: 18,7g	Portion: 500g	Eiweiß: 21,2g	Portion: 220g	Eiweiß: 23,8g	
Kilokalorien: 699	A,G,D,2,4	Kilokalorien: 649	A,G,H	Kilokalorien: 699	A,C,4	Kilokalorien: 679			
<b>Dienstag</b>	<b>Schweinegulasch mit Kroketten und grünen Bohnen</b>		<b>Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln</b>		<b>Schweinegulasch mit Kroketten und grünen Bohnen</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 500g	Eiweiß: 19g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 450g	Eiweiß: 13,5g	Portion: 180g	Eiweiß: 28,2g	
Kilokalorien: 434	A,2,4	Kilokalorien: 356	A,C,E,I,4	Kilokalorien: 356	A,2,4	Kilokalorien: 497	C, J, 4		
<b>Mittwoch</b>	<b>Spaghetti Bolognese mit Salat</b>		<b>gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat</b>		<b>Spaghetti Bolognese mit Salat</b>		<b>Wiener mit Kartoffelsalat</b>		
	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 460g	Eiweiß: 17,2g	Portion: 450g	Eiweiß: 31,5g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
Kilokalorien: 300	A,H,I,4,1,3	Kilokalorien: 583	I,G,A,3,8	Kilokalorien: 300	A,H,I,4,1,3	Kilokalorien: 712			
<b>Donnerstag</b>	<b>Spinat mit Rührei und Kartoffeln</b>		<b>Couscous-Törtchen mit Pilzragout und Salat</b>		<b>Spinat mit Rührei und Kartoffeln</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 450g	Eiweiß: 25,4g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 480g	Eiweiß: 11,1g	Portion: 220g	Eiweiß: 28g	
Kilokalorien: 531	O,2,4,A	Kilokalorien: 437	A	Kilokalorien: 437	A	Kilokalorien: 712			
<b>Freitag</b>	<b>Lachs mit Kartoffelgratin und Salat</b>		<b>Spinatstrudel mit Ricotta und Salat</b>		<b>Lachs mit Kartoffelgratin und Salat</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 250g	Eiweiß: 16,0g	Portion: 520g	Eiweiß: 52g	Portion: 160g	Eiweiß: 20,8g	
Kilokalorien: 630	A, 1, 2	Kilokalorien: 580	G, 2, 4	Kilokalorien: 630	A, 1, 2	Kilokalorien: 536			
<b>Samstag</b>	<b>Linsen mit Wienerle</b>		<b>Gemüse Eintopf</b>		<b>Linsen mit Wienerle</b>		<b>Fleischsalat</b>		
	Portion: 500g	Eiweiß: 25g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 500	Eiweiß: 5g	Portion: 300g	Eiweiß: 31,8g	
Kilokalorien: 485	3,4,6	Kilokalorien: 260	A,E,H,I	Kilokalorien: 260	3,4,6	Kilokalorien: 925	C, 2, 4		
<b>Pfingst-Sonntag</b>	<b>Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel</b>		<b>Gemüsestrudel mit Soße</b>		<b>Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel</b>		<b>Wurst und Käseteller mit Abendbeilage</b>		
	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 540g	Eiweiß: 22,4g	Portion: 520g	Eiweiß: 38g	Portion: 300g	Eiweiß: 11,2g	
Kilokalorien: 513	A, C, D	Kilokalorien: 523	A, G, 1, 3, 6	Kilokalorien: 513	A, C, D	Kilokalorien: 866			

Änderungen vorbehalten. Zusatzstoffe: 1. Konservierungsmittel - 2. Farbstoff - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker - 5. Geschwärtzt - 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