

Speiseplan vom 24.08.2026 - 28.08.2026



	Klassisch & Meer 	Veggie	Dessert
Montag	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons ^{30, A1, G, 51} Salzkartoffeln Erbsen 284 kcal	Eintopf von frischen Erbsen mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Sellerie ^{1, J} Saatenbrot ^{A1, A3, A5, 51} 241 kcal	Apfel 0 kcal
Dienstag	Blumenkohl-Karottencurry mit Sesam ^{30, A1, F, G, K, 51, 1, 2, 7, 16} Balreis 181 kcal	vegetarische Hirtenpfanne ^{30, A1, G, 51} Tzatziki ^{30, C, G, J} 385 kcal	Pudding mit Schokogeschmack ^{30, G} 106 kcal
Mittwoch	Geflügelklößchen (Pute) ^{A1, C, F, G, I, J, 51} Kräutersauce ^{30, A1, G, 51} Püree ^G Brokkoli 338 kcal	Ravioli (Käsefüllung) mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken ^{30, A1, C, G, 51} Gurkensticks 435 kcal	Pflaume 0 kcal
Donnerstag	Gabelspaghetti ^{A1, 51} Hackfleischsauce "Bolognese" (Rind) ^{A1, 51, 7} 295 kcal	Eierpfannkuchen ^{30, A1, C, G, 51} Apfelmus ⁷ 365 kcal	Bio-Naturjoghurt mit Mango ^{30, G, 1} 58 kcal
Freitag	Seelachsfilet in knuspriger Panade mit Tomatenfüllung ^{A1, B, C, D, F, G, I, J, 51} Basilikumsauce ^{30, A1, G, 51} Püree ^G 333 kcal	Schupfnudel-Gemüsepfanne ^{A1, C, 51} Kräuterquark ^{30, G} 418 kcal	Birne 0 kcal

Die Menülinie "Gesund & Lecker" bietet Ihnen ein gesundheitsförderndes Angebot und ist mit folgendem Logo



gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten.