Speisenangebot für die KW 51

vom 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Mo	Truthahnfrikadelle A, A1, B, D, I, K Rahmsoße B, I, 3, 7 Karotten-Stampfkartoffeln B, I, 82 Fruchtjoghurt B, I	Holsteiner Bauernsuppe mit Geflügelkö-schen A, G, I, H, H1, H2, H3, J, K, L Brötchen A, A1 Fruchtjoghurt B, I	Vegetarische Frühlingsrolle A, A1, D, G süß-saure Soße mit China-Mix 1 Fruchtjoghurt B, I	Bunter Gemüseeintopf mit Grießklö-schen A, A1, B, D, I, J Fruchtjoghurt B, I
	549 kcal; 22,7 g Fett; 59,3 g KH; 25,2 g Eiweiß	**566 kcal; 12,5 g Fett; 81,6 g KH; 27,7 g Eiweiß**	**375 kcal; 10,8 g Fett; 58,0 g KH; 10,2 g Eiweiß**	**308 kcal; 8,7 g Fett; 42,5 g KH; 11,9 g Eiweiß**
Di	Würstchengulasch (Geflügel) mit Papri-ka und Zwiebeln A, A1, 4d Balireis Mandarinen-Quarkspeise B, I	Seehechtschnitte gedünstet mit Gemü-se E, J Krebssoße A, A1, B, C, I, J, 3, 7, 82 Salzkartoffeln Eisbergsalat B, I, 82 Dressing B, I, 82 Mandarinen-Quarkspeise B, I	Brokkolicremesuppe A, A1, B, I, J Pfannkuchen Apfelmus 2, 4a Zimtzucker	Mini Pfannkuchen A, A1, B, D, I Birnen-Vanille-Kompott Obst 9
	425 kcal; 6,9 g Fett; 75,1 g KH; 13,3 g Eiweiß	**639 kcal; 29,2 g Fett; 54,7 g KH; 35,3 g Eiweiß**	**753 kcal; 24,0 g Fett; 113,6 g KH; 18,3 g Eiweiß**	**464 kcal; 20,9 g Fett; 56,0 g KH; 7,7 g Eiweiß**
Mi	Curry-Lauch-Nudeln mit Rinderhack A, A1, D, I, J, K Süß-Saure-Sauce Schokoladen-Mandel-Pudding B, I, 7, 82	Truthahngulasch in Rahmsauce B, I, 3, 7 Buntes Karottengemüse Spätzle A, A1, D, 7 Schokoladen-Mandel-Pudding B, I, 7, 82	Polenta-Spinat-Tasche Buttersoße B, D, I Kartoffeln bunter Salat Dressing B, I, 82 Schokoladen-Mandel-Pudding B, I, 7, 82	Gemüse-Schnitzel A, A1, A2, A6 Rahmporree B, I, 82 Salzkartoffeln Obst 9
	671 kcal; 15,5 g Fett; 93,1 g KH; 34,4 g Eiweiß	**425 kcal; 18,6 g Fett; 30,6 g KH; 31,8 g Eiweiß**	**620 kcal; 17,8 g Fett; 92,5 g KH; 18,5 g Eiweiß**	**399 kcal; 13,6 g Fett; 47,5 g KH; 18,1 g Eiweiß**
Do	Kasselernacken vom Schwein 1, 2 Senf-Speck-Soße B, I, K, 1, 2, 3, 7 Sauerkraut 7 Kartoffeln Blaubeer-Dickmilch B, I	Putenleberragout A, A1, A5, G, J Apfelsoße A, A1, A5, G, J Kartoffelstampf B, I, 82 Blaubeer-Dickmilch B, I	Farfalle-Nudeln A, A1, J Gorgonzolasoße mit Birne A, B, D, I, 32, 1, 4d, 12, 49 Rucolasalat B, I, 82 Dressing B, I, 82 Blaubeer-Dickmilch B, I	Veganer Mini Röster Bratensoße B, I, 3, 7 Erbsen-Maisgemüse 31, 32 Kartoffelstampf B, I, 82 Obst 9
	573 kcal; 23,7 g Fett; 51,1 g KH; 32,9 g Eiweiß	**417 kcal; 10,2 g Fett; 52,9 g KH; 26,1 g Eiweiß**	**669 kcal; 19,5 g Fett; 101,6 g KH; 16,7 g Eiweiß**	**365 kcal; 7,6 g Fett; 57,4 g KH; 13,5 g Eiweiß**
Fr	Buntbarsch gebraten E Dill Soße 32 Salzkartoffeln Gurkensalat M, 1, 2 Birnenkompott	Geflügelkräuterbällchen A, A1, D, 15 Pesto-Sahnesoße B, D, G, I, H, H4, 1, 2 Gemüsereis J Birnenkompott	Blumenkohl -Kichererbsen-Curry B, I, 82 Balireis Birnenkompott	Fischfiguren gebacken A, A1, B, E, I, K Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Birnenkompott
	347 kcal; 3,3 g Fett; 44,0 g KH; 30,8 g Eiweiß	**358 kcal; 9,1 g Fett; 47,7 g KH; 18,1 g Eiweiß**	**366 kcal; 3,2 g Fett; 70,2 g KH; 9,7 g Eiweiß**	**741 kcal; 17,0 g Fett; 119,5 g KH; 23,1 g Eiweiß**

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4a) mit Süßungsmitteln, (4d) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (12) mit Milchpulver, (15) mit Eiklar, (49) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A6) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (C) Krebstiere und -erzeugnisse, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (L) Sesamsamen und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (31) mit Pflanzeneiweiß, (32) mit Stärke

NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH, Rögen 17a | 23843 Bad Oldesloe, Tel: 04531-808080, E-Mail: bestellung@ndcs.de

Speisenangebot für die KW 51

vom 14.12.2026 bis 20.12.2026

	Menü 1 Köstlich bewährt	*Menü 2 Leicht & Lecker*	*Menü 3 Vegetarisch*	*Hits for Kids*
Sa	Bohnensuppe, serbisch J, M, 1, 2 Bockwurst (Schwein) 1, 2, 11 Brötchen A, A1 Obst 9	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung A, A1, B, I Allgäuer Käsesoße A, B, D, I, 32, 1, 4d, 12 gemischter Salat Dressing B, I, 82 Obst 9		
	917 kcal; 32,3 g Fett; 97,2 g KH; 44,5 g Eiweiß	**857 kcal; 19,6 g Fett; 139,3 g KH; 26,4 g Eiweiß**		
So	Florentiner Spinatcremesuppe Hähnchenspieß Sauerrahmsoße B, I, 3, 7, 82 Balkangemüse 31, 32 Kartoffeln Pfirsich Pudding B, I, 82	Florentiner Spinatcremesuppe Gemüse-Schnitzel A, A1, A2, A6 Ratatouille in Paprikasoße B, I Kartoffeln Pfirsich Pudding B, I, 82		
	513 kcal; 10,1 g Fett; 54,5 g KH; 45,8 g Eiweiß	**496 kcal; 21,3 g Fett; 48,1 g KH; 23,3 g Eiweiß**		

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4a) mit Süßungsmitteln, (4d) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (12) mit Milchpulver, (15) mit Eiklar, (49) Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A6) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (C) Krebstiere und -erzeugnisse, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse, (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse, (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (L) Sesamsamen und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben, (31) mit Pflanzeneiweiß, (32) mit Stärke

NCS Norddeutsche Catering + Services GmbH, Rögen 17a | 23843 Bad Oldesloe, Tel: 04531-808080, E-Mail: bestellung@ndcs.de