

Speisenangebot für die KW 21

vom 18.05.2026 bis 24.05.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Mo	Kleines Schweinerückensteak Ratatouille in Tomatensoße Kartoffeln Fruchtjoghurt ^{B, I}	Hühnerfrikassee ^{G, I} Spargel-Erbсен-Gemüse Reis Fruchtjoghurt ^{B, I}	Vegetarische Maultaschen ^{A, A1, B, D, I, J} Schnittlauchsoße ^{B, I, 82} bunter Salat Dressing ^{B, I, 82} Fruchtjoghurt ^{B, I}	Hühnerfrikassee ^{G, I} Balireis Fruchtjoghurt ^{B, I}
	547 kcal; 21,8 g Fett; 53,0 g KH; 32,4 g Eiweiß	774 kcal; 11,7 g Fett; 122,5 g KH; 46,0 g Eiweiß	660 kcal; 16,3 g Fett; 95,4 g KH; 28,2 g Eiweiß	445 kcal; 10,3 g Fett; 54,8 g KH; 34,1 g Eiweiß
Di	Geflügelbratwurst ^{B, I, J} Rahmsoße ^{B, I, 3, 7} Rotkohl ^{4b} Kartoffelpüree ^{B, I, M, 2, 7, 8} Sahnepudding ^{B, I, 1, 7} Erdbeersoße	Seefischfilet, gebraten ^{A, A1, E} Senf-Kräuter-Soße ^{A, A1, A5, G, J, K} Salzkartoffeln gemischter Salat Dressing ^{B, I, 82} Sahnepudding ^{B, I, 1, 7} Erdbeersoße	Kartoffelcremesuppe ^{B, I, J, 82} Pfannkuchen ^{A, D, I} Heidelbeersauce	Mini Fluffis ^{A, A1, B, D, I} Heidelbeersauce Obst ⁹
	800 kcal; 31,1 g Fett; 102,0 g KH; 23,4 g Eiweiß	639 kcal; 26,6 g Fett; 64,5 g KH; 31,2 g Eiweiß	430 kcal; 8,2 g Fett; 74,4 g KH; 11,4 g Eiweiß	410 kcal; 13,5 g Fett; 65,0 g KH; 5,2 g Eiweiß
Mi	Truthahnfrikadelle ^{A, A1, B, D, I, K} Geflügelsoße ^{A, A1, A5, G, J, 2} Erbsen & Möhren ^{31, 32} Stampfkartoffeln ^{B, I, 82} Pfirsichgrütze ^{A, A1}	Eier 2 Stk. ^D Rahmspinat ^{B, I, J, 82} Salzkartoffeln Pfirsichgrütze ^{A, A1}	Vegetarische Couscous-Gemüsepfanne ^{A, A1} Currysoße ^{B, G, I} Pfirsichgrütze ^{A, A1}	Nudeln ^{A, A1} Tomatensoße Obst ⁹
	640 kcal; 26,3 g Fett; 67,9 g KH; 29,1 g Eiweiß	346 kcal; 12,1 g Fett; 36,6 g KH; 18,9 g Eiweiß	392 kcal; 2,4 g Fett; 76,2 g KH; 12,8 g Eiweiß	284 kcal; 3,4 g Fett; 68,2 g KH; 8,8 g Eiweiß
Do	Rindergeschnetzeltes "Hausfrauen Art" mit Gurken und Zwiebeln(Schwein) ^{A, A1, A5, B, G, I, J, 1, 2, 4, 11, 82} Balireis Vanille-Quarkcreme ^{B, I, 1}	Käsespätzle ^{A, A1, D, M, 1, 7} Kräutersoße, hell ^{B, I} Eisbergsalat ^{B, I, 82} Zitronen-Sahne-Dressing ^{B, I, 2, 82} Vanille-Quarkcreme ^{B, I, 1}	Vegetarische Kohlroulade ^{A, A1, A2, D, G} Kümmel-Soße ^{B, I, 3, 7} Kartoffeln Vanille-Quarkcreme ^{B, I, 1}	Vegetarisches Linsen-Chili Sour Cream ^{B, D, I, K, 3} Vollkornbaguette ^{A, A1, A4, A5, A6} Vanille-Quarkcreme ^{B, I, 1}
	427 kcal; 16,1 g Fett; 47,6 g KH; 22,0 g Eiweiß	341 kcal; 10,6 g Fett; 41,5 g KH; 18,6 g Eiweiß	483 kcal; 13,7 g Fett; 60,8 g KH; 23,8 g Eiweiß	689 kcal; 27,3 g Fett; 71,9 g KH; 34,8 g Eiweiß
Fr	Fischfrikadelle ^{B, I, J} Petersiliensoße ^{B, E, I, 82} Speckkartoffelsalat ^{K, 1, 2} Schokoladenpudding ^{B, I}	Putenrollbraten Sauerrahmsoße ^{B, I, 3, 7, 82} buntes Gemüse ^{31, 32} Kartoffeln Schokoladenpudding ^{B, I}	Gebratene Kartoffelröstiecken Apfelmus ^{2, 4a} Schokoladenpudding ^{B, I}	Fischstäbchen ^{A, A1, E} Kartoffelsalat Essig & Öl ^{K, 1} Schokoladenpudding ^{B, I}
	591 kcal; 23,1 g Fett; 63,4 g KH; 30,4 g Eiweiß	578 kcal; 22,8 g Fett; 54,0 g KH; 35,7 g Eiweiß	614 kcal; 24,5 g Fett; 86,0 g KH; 9,4 g Eiweiß	550 kcal; 24,4 g Fett; 60,9 g KH; 19,4 g Eiweiß

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4a) mit Süßungsmitteln, (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
 Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A6) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als 302 angegeben, (B1) mit Pflanzenweiß, (32) mit Stärke

Speisenangebot für die KW 21

vom 18.05.2026 bis 24.05.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Sa	Italienischer Gemüseeintopf mit Fleischeinlage (Schwein) Obst ⁹	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne ^{A, A1, D, J} Kräutersoße, hell ^{B, I} Obst ⁹		
	506 kcal; 26,2 g Fett; 37,4 g KH; 27,2 g Eiweiß	331 kcal; 8,6 g Fett; 46,3 g KH; 13,4 g Eiweiß		
So	Allgäuer Käsesuppe Hackbraten ^{A, A1, K} Paprikasoße ^{A, A1, A5} Bohnen ^{31, 32} Kartoffeln Zitronen-Sahne-Pudding ^{B, I, 7}	Allgäuer Käsesuppe Tortellini mit Käsefüllung ^{A, A1, B, I} Tomatensoße gemischter Salat Dressing ^{B, I, 82} Zitronen-Sahne-Pudding ^{B, I, 7}		
	730 kcal; 32,8 g Fett; 75,7 g KH; 26,6 g Eiweiß	739 kcal; 21,8 g Fett; 125,3 g KH; 22,3 g Eiweiß		
<small>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4a) mit Süßungsmitteln, (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A6) Hafer und Hafererzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf 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</small>				