

# Speisenangebot für die KW 25

vom 15.06.2026 bis 21.06.2026



	<b>Menü 1 Köstlich bewährt</b>	<b>Menü 2 Leicht &amp; Lecker</b>	<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Hits for Kids</b>
<b>Mo</b>	Königsberger Klopse (Schwein) D Kapernsauce A, A1, B, I, 7 Dampfkartoffeln Rote Bete 4 Fruchtjoghurt B, I	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch J Brötchen A, A1 Fruchtjoghurt B, I	Vollkornnudeln A, A1 Bolognese mit Gemüse und Soja G, J Fruchtjoghurt B, I	Pikante Bulgur-Gemüsepfanne A, A1, J Currysoße B, G, I Fruchtjoghurt B, I
	<b>484 kcal; 17,0 g Fett; 52,3 g KH; 28,2 g Eiweiß</b>	<b>694 kcal; 32,1 g Fett; 81,0 g KH; 19,6 g Eiweiß</b>	<b>483 kcal; 4,9 g Fett; 84,6 g KH; 20,9 g Eiweiß</b>	<b>731 kcal; 5,3 g Fett; 138,8 g KH; 24,6 g Eiweiß</b>
<b>Di</b>	Currywurst "Berliner Art" (Schwein) B, I, 2, 11 pikante Soße B, I, 82 Kräuter-Kartoffel-Püree B, I, 7 Apfelgrütze A, A1, B, I, 1, 2 Vanillesoße B, I	Fischfilet gebacken A, A1, D, E, K Spinat-Sahne-Soße A, A1, B, I, 7 Kartoffeln Apfelgrütze A, A1, B, I, 1, 2 Vanillesoße B, I	Champignoncremesuppe B, I, 82 Warme Grießspeise A, A1, B, I, 82 Pflirsichkompott	Gabelspaghetti A, A1 Allgäuer Käsesoße A, B, D, I, 32, 1, 4d, 12 Obst 9
	<b>793 kcal; 45,9 g Fett; 66,4 g KH; 26,4 g Eiweiß</b>	<b>656 kcal; 24,4 g Fett; 78,5 g KH; 26,5 g Eiweiß</b>	<b>525 kcal; 15,0 g Fett; 78,9 g KH; 16,4 g Eiweiß</b>	<b>476 kcal; 5,7 g Fett; 89,2 g KH; 13,9 g Eiweiß</b>
<b>Mi</b>	gekochte Rinderbrust Meerrettichsoße A, A1, B, I, M, 2, 7, 82 Karottenscheiben Kartoffeln Erdbeerquark B, I	Tortellini mit Fleischfüllung (Rind) A, A1 Tomatensoße Parmesan B, D, I, 1 Erdbeerquark B, I	vegetarische Paprikaschote A, A1, J, K Currysoße B, G, I Balireis Erdbeerquark B, I	Gebackene Kartoffelröstiecken Apfelmus 2, 4a Erdbeerquark B, I
	<b>650 kcal; 32,6 g Fett; 55,8 g KH; 30,9 g Eiweiß</b>	<b>765 kcal; 18,1 g Fett; 113,5 g KH; 32,9 g Eiweiß</b>	<b>485 kcal; 17,0 g Fett; 61,6 g KH; 20,1 g Eiweiß</b>	<b>501 kcal; 19,8 g Fett; 67,6 g KH; 10,1 g Eiweiß</b>
<b>Do</b>	Gyrosnacknbraten Tzatziki A, A1, B, D, I, K, 1 Rosmarinkartoffeln Krautsalat 2 Vanillepudding B, I Schokoladensoße B, I	Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten B, G, I, 7 Kokosreis Vanillepudding B, I Schokoladensoße B, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B, I Schnittlauchsoße B, I, 82 bunter Salat Dressing B, I, 82 Vanillepudding B, I Schokoladensoße B, I	Geflügelrostbratwürstchen A, A1, A4, A5, D, G, I, J, K, 11 Erbsen & Möhren 31, 32 Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Vanillepudding B, I Schokoladensoße B, I
	<b>832 kcal; 43,6 g Fett; 68,0 g KH; 37,5 g Eiweiß</b>	<b>684 kcal; 24,3 g Fett; 75,9 g KH; 39,5 g Eiweiß</b>	<b>485 kcal; 22,1 g Fett; 60,3 g KH; 8,9 g Eiweiß</b>	<b>666 kcal; 9,5 g Fett; 103,6 g KH; 37,5 g Eiweiß</b>
<b>Fr</b>	Seelachsfilet Bordelaise A, A1, E Petersiliensoße B, E, I, 82 Kartoffeln Eisbergsalat B, I, 82 Dressing B, I, 82 Fruchtcocktail 7	Geflügelbratwurst B, I, J Rübensgemüse in Rahm B, I, 82 Salzkartoffeln Fruchtcocktail 7	Bami Goreng, Vegetarisch A, A1, G Sojasoße A, A1, G, J, 7 Fruchtcocktail 7	Kabeljau in Rote Bete Mantel A, A1, E Erbsen in Rahm Salzkartoffeln Obst 9
	<b>570 kcal; 20,2 g Fett; 60,5 g KH; 32,4 g Eiweiß</b>	<b>515 kcal; 24,8 g Fett; 47,7 g KH; 20,2 g Eiweiß</b>	<b>963 kcal; 8,3 g Fett; 174,1 g KH; 36,7 g Eiweiß</b>	<b>413 kcal; 10,7 g Fett; 55,9 g KH; 20,1 g Eiweiß</b>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4a) mit Süßungsmitteln, (4d) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (10) geschwärzt, (11) mit Phosphat, (12) mit Milchpulver, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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

# Speisenangebot für die KW 25

vom 15.06.2026 bis 21.06.2026



	<b>Menü 1 Köstlich bewährt</b>	<b>Menü 2 Leicht &amp; Lecker</b>	<b>Menü 3 Vegetarisch</b>	<b>Hits for Kids</b>
<b>Sa</b>	Pichelsteiner Gemüseintopf J, 1, 2 mit Fleischeinlage (Schwein) Obst 9	Kartoffelgratin, Spinat, Feta B, I, J, 2, 82 Provenzalische Soße B, I, M, 10, 82 Obst 9		
	<b>482 kcal; 27,6 g Fett; 19,7 g KH; 36,7 g Eiweiß</b>	<b>332 kcal; 14,9 g Fett; 30,5 g KH; 16,2 g Eiweiß</b>		
<b>So</b>	Allgäuer Käsesuppe Paniertes Schweineschnitzel A, A1 Zwiebelsoße B, I, 3, 7 Pariser Karotten Kartoffeln Zitronen-Sahne-Pudding B, I, 7	Allgäuer Käsesuppe Vegetarische Maultaschen in Tomaten- ragout überbacken A, A1, B, D, I, J Balireis gemischter Salat Dressing B, I, 82 Zitronen-Sahne-Pudding B, I, 7		
	<b>718 kcal; 27,3 g Fett; 86,7 g KH; 29,4 g Eiweiß</b>	<b>894 kcal; 24,4 g Fett; 131,2 g KH; 31,3 g Eiweiß</b>		
<p>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4a) mit Süßungsmitteln, (4d) mit Zuckerarten und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (10) geschwärzt, (11) mit Phosphat, (12) mit Milchpulver, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar</p> <p>Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (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</p>				