

Speisenangebot für die KW 32

vom 03.08.2026 bis 09.08.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Mo	Schweineroulade Champignonsoße A, A1, A5, B, G, I, J Bohnen 31, 32 Kartoffeln Fruchtjoghurt B, I	Tomatensuppe mit Fleischklößchen J Balireis Fruchtjoghurt B, I	Gemüsechili 31, 32 Baguette A, A1 gemischter Salat Dressing B, I, 82 Fruchtjoghurt B, I	Hühnereintopf mit Gemüse J, 2 Reis Fruchtjoghurt B, I
	692 kcal; 19,9 g Fett; 64,3 g KH; 57,6 g Eiweiß	666 kcal; 11,3 g Fett; 115,4 g KH; 23,3 g Eiweiß	485 kcal; 9,3 g Fett; 81,4 g KH; 14,7 g Eiweiß	421 kcal; 7,5 g Fett; 51,4 g KH; 34,4 g Eiweiß
Di	Mini-Nürnberger vom Schwein J, K, 11 Süße-Senf-Soße A, A1, B, I, K, 3, 7 Sauerkraut 7 Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Grießpudding A, A1, B, I, 82 Erdbeersoße	Fisch-Reispfanne mit Gemüse Currysoße B, G, I Grießpudding A, A1, B, I, 82 Erdbeersoße	Spargelcremesuppe Germknödel A, A1, B, D, I Vanillesoße warm B, I, 7, 82	Rührei B, D, I, 82 Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Karottensalat 1, 2, 4b Obst 9
	956 kcal; 47,1 g Fett; 98,0 g KH; 29,3 g Eiweiß	542 kcal; 10,2 g Fett; 78,8 g KH; 31,7 g Eiweiß	583 kcal; 28,9 g Fett; 68,1 g KH; 13,0 g Eiweiß	611 kcal; 14,3 g Fett; 94,6 g KH; 22,6 g Eiweiß
Mi	Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinenacken M, 2 Quarkremoulade B, D, I, K, 1, 2, 4, 4a, 7 Röstkartoffeln bunter Salat Dressing B, I, 82 Bananenpudding B, I, 4c, 4e, 5, 7, 82	Rindfleischfrikadelle A, A1, D, 15 Rahmporree B, I, 82 Kartoffeln Bananenpudding B, I, 4c, 4e, 5, 7, 82	Nasi Goreng mit Tofu G süß-saure Soße 1 Bananenpudding B, I, 4c, 4e, 5, 7, 82	Makkaroni A, A1 Tomatensoße Bananenpudding B, I, 4c, 4e, 5, 7, 82
	649 kcal; 33,1 g Fett; 48,1 g KH; 36,1 g Eiweiß	589 kcal; 29,2 g Fett; 50,5 g KH; 26,6 g Eiweiß	605 kcal; 11,6 g Fett; 97,7 g KH; 25,5 g Eiweiß	442 kcal; 5,3 g Fett; 82,7 g KH; 14,1 g Eiweiß
Do	Putenschnitzel in Käse-Ei-Hülle A, D, I Tomatensoße Nudeln A, A1 Haselnusspudding B, I	Rührei B, D, I, 82 Rahmspinat B, I, J, 82 Kartoffeln Haselnusspudding B, I	Vegetarisches Gemüsecurry Balireis Haselnusspudding B, I	Fischstäbchen A, A1, E Petersiliensoße B, E, I, 82 Salzkartoffeln Obst 9
	649 kcal; 20,0 g Fett; 76,2 g KH; 39,3 g Eiweiß	428 kcal; 18,4 g Fett; 37,0 g KH; 25,6 g Eiweiß	355 kcal; 5,8 g Fett; 59,8 g KH; 14,0 g Eiweiß	369 kcal; 10,0 g Fett; 48,6 g KH; 17,2 g Eiweiß
Fr	Gebackenes Hokifilet A, A1, E Quarkremoulade B, D, I, K, 1, 2, 4, 4a, 7 Bunter Kartoffelsalat B, D, I, K, 1, 4b, 4e, 7 Himbeer-Quarkspeise B, I, 7	Rinderschmorbraten Sauerrahmsoße B, I, 3, 7, 82 Mischgemüse Kartoffeln Himbeer-Quarkspeise B, I, 7	Farfalle-Nudeln A, A1, J Kräutersoße mit Tomate B, I, 82 gemischter Salat Dressing B, I, 82 Himbeer-Quarkspeise B, I, 7	Vegetarische Linsenbolognese G, J Farfalle-Nudeln A, A1, J Obst 9
	675 kcal; 36,4 g Fett; 49,8 g KH; 34,3 g Eiweiß	672 kcal; 31,4 g Fett; 48,0 g KH; 45,0 g Eiweiß	473 kcal; 9,0 g Fett; 77,0 g KH; 18,0 g Eiweiß	694 kcal; 4,3 g Fett; 131,4 g KH; 28,5 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, (4c) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (4e) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (15) mit Eiklar, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, ((S)) Schwein

Speisenangebot für die KW 32

vom 03.08.2026 bis 09.08.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Sa	Holsteiner Kartoffelsuppe B, I, 1, 2, 82 Wiener Würstchen (Schwein) (S), 1, 2, 11 Brötchen A, A1 Obst 9	Curry-Lauch-Nudeln mit Kichererbsen A, A1 Kokos-Currysoße B, I Obst 9		
	493 kcal; 17,8 g Fett; 63,1 g KH; 15,9 g Eiweiß	519 kcal; 4,4 g Fett; 96,0 g KH; 18,3 g Eiweiß		
So	Tomatensuppe mit Sternchennudeln A, A1, D, J Schinken-Krustenbraten 1, 2 Bratensoße B, I, 3, 7 Ananas-Sauerkraut 7 Kartoffeln Karamellpudding B, I, 82 mit Schlagsahne B, I, 82	Tomatensuppe mit Sternchennudeln A, A1, D, J Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken B, I, 1 Paprikasoße A, A1, A5 Vollkornreis Karamellpudding B, I, 82 mit Schlagsahne B, I, 82		
	548 kcal; 20,4 g Fett; 48,5 g KH; 38,9 g Eiweiß	649 kcal; 23,6 g Fett; 87,8 g KH; 20,3 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, (4c) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (4e) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (15) mit Eiklar, (82) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (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, ((S)) Schwein				