

Speisenangebot für die KW 47

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Mo	Hähnchen Cordon Bleu A, A1, B, I, 1, 11 Paprikasoße A, A1, A5 Kräuterreis 7 bunter Salat Dressing B, I, 82 Fruchtjoghurt B, I	Möhren-Kartoffel-Eintopf B, I, J Geflügelwiener J, 1, 2, 3, 11 Brötchen A, A1 Fruchtjoghurt B, I	Eier 2 Stk. D Holländische Sauce 32, 7, 14 Gemischtes Gemüse 31, 32 Kartoffeln Fruchtjoghurt B, I	Möhren-Kartoffel-Eintopf B, I, J Geflügelwiener J, 1, 2, 3, 11 Brötchen A, A1 Fruchtjoghurt B, I
	722 kcal; 14,0 g Fett; 113,2 g KH; 33,6 g Eiweiß	719 kcal; 26,6 g Fett; 85,7 g KH; 30,7 g Eiweiß	608 kcal; 31,2 g Fett; 54,0 g KH; 24,3 g Eiweiß	719 kcal; 26,6 g Fett; 85,7 g KH; 30,7 g Eiweiß
Di	Schinkenkrakauer (Schwein) K, 1, 2, 11 Senf-Speck-Soße B, I, K, 1, 2, 3, 7 Sauerkraut 7 Kartoffeln Erdbeerquark B, I	Fischfiguren gebacken A, A1, B, E, I, K Petersiliensoße B, E, I, 82 Kartoffeln Gurkensalat M, 1, 2 Erdbeerquark B, I	Tomatensuppe mit Sternchennudeln A, A1, D, J Vanillemilchreis B, I, 1 Kirschsoße B, I	Spiralnudeln A, A1 Brokkoli-Sahne-Soße B, G, I, J Erdbeerquark B, I
	806 kcal; 51,7 g Fett; 45,8 g KH; 32,7 g Eiweiß	561 kcal; 18,7 g Fett; 70,4 g KH; 24,4 g Eiweiß	514 kcal; 12,6 g Fett; 83,6 g KH; 15,4 g Eiweiß	335 kcal; 8,2 g Fett; 49,7 g KH; 13,7 g Eiweiß
Mi	Sauerbraten (Rind) K Sauerbratensauce Rosenkohl Kartoffelklöße Schokoladenpudding B, I, 82	Geflügelhackbällchen A, A1, D, 15 Tomatensoße Makkaroni A, A1 Schokoladenpudding B, I, 82	Ofenkartoffel Sour Cream B, D, I, K, 3 Bauernsalat B, I, 82 Dressing B, I, 82 Schokoladenpudding B, I, 82	Hähnchennuggets (7St.a´ 20g) A, A1 Möhrengemüse in Rahm B, I, 82 Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Schokoladenpudding B, I, 82
	551 kcal; 14,9 g Fett; 63,1 g KH; 29,6 g Eiweiß	559 kcal; 9,3 g Fett; 84,2 g KH; 32,3 g Eiweiß	643 kcal; 25,1 g Fett; 75,9 g KH; 24,3 g Eiweiß	582 kcal; 11,1 g Fett; 93,9 g KH; 22,5 g Eiweiß
Do	Gebratene Rinderleber A, A1 Zwiebelsoße B, I, 3, 7 Kartoffelpüree B, I, M, 2, 7, 8 Mandelpudding mit Früchten B, I, 7 Apfelkompott 2	Reispfanne mit Gemüse und Putengyros Tzatziki A, A1, B, D, I, K, 1 Mandelpudding mit Früchten B, I, 7	Eieromelette B, D, I Champignons in Rahm B, I, J, 82 Kartoffeln Mandelpudding mit Früchten B, I, 7	Vollkornnudeln A, A1 Tomatensoße Eisbergsalat B, I, 82 Dressing B, I, 82 Obst 9
	796 kcal; 16,1 g Fett; 139,3 g KH; 20,2 g Eiweiß	808 kcal; 37,6 g Fett; 85,6 g KH; 29,9 g Eiweiß	485 kcal; 16,0 g Fett; 59,1 g KH; 22,2 g Eiweiß	488 kcal; 7,7 g Fett; 87,8 g KH; 12,2 g Eiweiß
Fr	Matjesfilet E, 1, 3 Apfel-Zwiebel-Schmand B, D, I, K, 2, 4, 7, 82 Kartoffeln Vanillejoghurt B, I Schokostreusel G	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße A, A1, A5, B, G, I, J, 82 Balireis Vanillejoghurt B, I Schokostreusel G	Gemüwestäbchen A, A1, B, D, I, J Brokkoli-Sahne-Soße B, G, I, J Kartoffeln Vanillejoghurt B, I Schokostreusel G	Geflügelkräuterbällchen A, A1, D, 15 Petersiliensoße Kartoffelstampf B, I, 82 Vanillejoghurt B, I
	616 kcal; 40,0 g Fett; 41,4 g KH; 20,5 g Eiweiß	405 kcal; 17,1 g Fett; 33,9 g KH; 27,6 g Eiweiß	409 kcal; 6,3 g Fett; 70,6 g KH; 15,5 g Eiweiß	436 kcal; 12,5 g Fett; 47,6 g KH; 31,2 g Eiweiß

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (14) mit Milcheiweiß, (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 10mg/l, als SO2 angegeben, (31) mit Pflanzeneiweiß, (32) mit Stärke

Speisenangebot für die KW 47

vom 16.11.2026 bis 22.11.2026



	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Sa	Hühnereintopf mit Gemüse J, 2 Balireis Obst 9	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung A, A1, B, I Kräutersoße B, G, I gemischter Salat Dressing B, I, 82 Obst 9		
	353 kcal; 5,8 g Fett; 42,1 g KH; 30,1 g Eiweiß	590 kcal; 12,9 g Fett; 97,2 g KH; 18,1 g Eiweiß		
So	Spargelcremesuppe Schweinenacken mit Backpflaume 1 Zwiebelsoße B, I, 3, 7 Rotkohl 4b Kartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt B, I	Spargelcremesuppe Kartoffel-Waldpilzgratin mit Käse über- backen B, I, J, 2, 82 Rucolasalat B, I, 82 Balsamicodressing A, A5 Pfirsich-Maracuja-Joghurt B, I		
	716 kcal; 32,4 g Fett; 68,9 g KH; 34,5 g Eiweiß	433 kcal; 17,2 g Fett; 55,5 g KH; 9,8 g Eiweiß		
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (7) mit Farbstoff, (8) geschwefelt, (9) gewachst, (11) mit Phosphat, (14) mit Milcheiweiß, (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				