Speisenangebot für die KW 49

vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Menü 1 Köstlich bewährt	Menü 2 Leicht & Lecker	Menü 3 Vegetarisch	Hits for Kids
Mo	Königsberger Klopse (Schwein) D Kapernsauce A, A1, B, I, 7 Dampfkartoffeln Rote Bete 4, 4a 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
	406 kcal; 12,3 g Fett; 50,1 g KH; 21,6 g Eiweiß	**785 kcal; 32,8 g Fett; 98,5 g KH; 22,7 g Eiweiß**	**483 kcal; 4,9 g Fett; 84,6 g KH; 20,9 g Eiweiß**	**731 kcal; 5,3 g Fett; 138,8 g KH; 24,6 g Eiweiß**
Di	Currywurst "Berliner Art" (Schwein) B, I, 2, 11 in pikanter 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 Pfirsichkompott	Gabelspaghetti A, A1 Allgäuer Käsesoße A, B, D, I, 32, 1, 4d, 12 Obst 9
	819 kcal; 47,4 g Fett; 68,5 g KH; 27,4 g Eiweiß	**656 kcal; 24,4 g Fett; 78,6 g KH; 26,5 g Eiweiß**	**525 kcal; 15,0 g Fett; 78,9 g KH; 16,4 g Eiweiß**	**562 kcal; 6,1 g Fett; 106,4 g KH; 16,8 g Eiweiß**
Mi	gekochte Rinderbrust Meerrettichsoße A, A1, B, I, M, 2, 7, 82 Karottenscheiben Kartoffeln Erdbeerquark B, I	Tortellini mit Fleischfüllung (Rind) A, A1 Tomatensoße Erdbeerquark B, I Parmesan B, D, I, 1	vegetarische Paprikaschote (Gemüse-füllung) A, A1, J, K Currysoße B, G, I Balireis Erdbeerquark B, I	Gebratene Kartoffelröstiecken Apfelmus 2, 4a Erdbeerquark B, I
	650 kcal; 32,6 g Fett; 55,9 g KH; 30,9 g Eiweiß	**765 kcal; 18,1 g Fett; 113,5 g KH; 32,9 g Eiweiß**	**485 kcal; 17,0 g Fett; 61,6 g KH; 20,1 g Eiweiß**	**558 kcal; 19,3 g Fett; 81,3 g KH; 11,5 g Eiweiß**
Do	Gyrosnackenbraten Tzatziki A, A1, B, D, I, K, 1 Rosmarinkartoffeln Krautsalat 2 Vanillepudding B, I, 82 Schokoladensoße B, I	Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten B, G, I, 7 Kokosreis Vanillepudding B, I, 82 Schokoladensoße B, I	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung B, I Schnittlauchsoße B, I, 82 bunter Salat Dressing B, I, 82 Vanillepudding B, I, 82 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, 82 Schokoladensoße B, I
	790 kcal; 38,8 g Fett; 69,6 g KH; 35,6 g Eiweiß	**696 kcal; 24,3 g Fett; 79,0 g KH; 38,7 g Eiweiß**	**497 kcal; 22,1 g Fett; 63,4 g KH; 8,2 g Eiweiß**	**678 kcal; 9,5 g Fett; 106,7 g KH; 36,8 g Eiweiß**
Fr	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 Rübengemüse in Rahm B, I, 82 Salzkartoffeln Fruchtcocktail 7	Bami Goreng, Vegetarisch (Nudelge-richt) 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
	582 kcal; 20,2 g Fett; 63,0 g KH; 32,7 g Eiweiß	**515 kcal; 24,8 g Fett; 47,7 g KH; 20,2 g Eiweiß**	**963 kcal; 8,3 g Fett; 174,1 g KH; 36,7 g Eiweiß**	**409 kcal; 10,7 g Fett; 55,1 g KH; 20,0 g Eiweiß**

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

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

Speisenangebot für die KW 49

vom 30.11.2026 bis 06.12.2026

	Menü 1 Köstlich bewährt	*Menü 2 Leicht & Lecker*	*Menü 3 Vegetarisch*	*Hits for Kids*
Sa	Pichelsteiner Gemüseeintopf J, 1, 2 mit Fleischeinlage (Schwein) Brötchen A, A1 Obst 9	Kartoffelgratin, Spinat, Feta B, I, J, 2, 82 Provenzalische Soße B, I, M, 10, 82 Obst 9		
	660 kcal; 29,0 g Fett; 53,9 g KH; 42,8 g Eiweiß	**328 kcal; 14,9 g Fett; 29,7 g KH; 16,1 g Eiweiß**		
So	Allgäuer Käsesuppe Paniertes Schweineschnitzel A, A1 Zwiebelsoße B, I, 3, 7 Pariser Karotten Kartoffeln Zitronenpudding B, I, 82	Allgäuer Käsesuppe Vegetarische Maultaschen in Tomaten-ragout überbacken A, A1, B, D, I, J Balireis gemischter Salat Dressing B, I, 82 Zitronenpudding B, I, 82		
	735 kcal; 27,0 g Fett; 90,7 g KH; 30,0 g Eiweiß	**899 kcal; 24,1 g Fett; 132,7 g KH; 32,1 g Eiweiß**		

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

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