














Speiseplan vom 05.01.2026 bis 09.01.2026 KW02







| | Montag 05.01.2026 | Dienstag 06.01.2026 | Mittwoch 07.01.2026 | Donnerstag 08.01.2026 | Freitag 09.01.2026 |
|---------------------|--|--|---|--|---|
| Menü 1 | Farfalle [GG, WZ / kcal: 117] Kürbis-Pesto "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Geriebener Hartkäse (Topping) [ML / 1, 12 / kcal: 474]  | Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230]  | Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252]  | Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102]  | Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Vollkornreis [kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69]  |
| Menü 2 | Geflügelfrikadelle in [GG, WZ, EI, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Salzkartoffeln [kcal: 73] Porree in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 9]  | - [kcal: 0] | Vollkornnudelgratin mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 167] Mischsalat mit Endivien, Karotten- und Weißkohlstreifen [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 61]  | 3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Apfelkompott "kalt" [2 / kcal: 68]  | Gemüseschnitzel [GG, WZ, HF, DI / kcal: 191] Salzkartoffeln [kcal: 73] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 68]  |
| Pasta-Teller | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Thunfisch-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 66] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47]  | - [kcal: 0] | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Paprikasauce [GG, WZ / kcal: 39] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47]  | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Petersilien-Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 31] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47]  | Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Kokos-Curry-Sauce [GG, WZ, SE / 7 / kcal: 58] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47]  |

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

| | | | |
|---|-----------------|---|---------------------|
|  | vegetarisch |  | mit Geflügelfleisch |
|  | mit Rindfleisch |  | mit Fisch |
|  | Kaltgericht |  | Aktionsmenü |

