

Speiseplan für die KW 39 vom 22.09.2025 - 28.09.2025

Tag	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Montag, 22.09.2025	Lauchreis SD	Sauce Bolognese GL/GL-R/GL-W/SE/SO'	Soja-Hacksauce EI/GL/GL-G'/GL-H'/GL-R'/GL-W'/GL-W'/LA'/SO	Schlemmerjoghurt mit der Ecke LA
	mit Hackfleisch SD	mit Nudeln EI/GL/GL-W	mit Nudeln EI/GL/GL-W	
	Gemischter Salat LA	Gemischter Salat LA	Gemischter Salat LA	
	485 kcal/2023 KJ, 29 F, 32 KH, 23 E	596 kcal/2495 KJ, 29 F, 52 KH, 29 E	326 kcal/1372 KJ, 10 F, 47 KH, 9 E	
Dienstag, 23.09.2025	Allgäuer Käsespätzle EI/GL/GL-W/LA/SO'	Makkaroni á la Carbonara 1/2/3/4/8/EI'/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/S/SE'/SL'/SO 1/4/3/4/8/EI'/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/S/SE'/SL'/SO	Allgäuer Käsespätzle EI/GL/GL-W/LA/SO'	Rote Grütze mit Sahne 1/GL/GL-W/LA
	überbacken EI/GL/GL-W/LA/SO'	mit Schinken	überbacken EI/GL/GL-W/LA/SO'	
	Eisbergsalat S	Eisbergsalat S	Eisbergsalat S	
	603 kcal/2515 KJ, 36 F, 47 KH, 22 E	629 kcal/2637 KJ, 28 F, 67 KH, 25 E	603 kcal/2515 KJ, 36 F, 47 KH, 22 E	
Mittwoch, 24.09.2025	Schweineschnitzel "Wiener Art" 7/GL/GL-W/LA	gebratenes Hähnchenbrustfilet	Gemüse Schnitzel GL/GL-W	Schokoladenpudding LA
	an Salzkartoffeln SE'	in Kräutersoße 1/4/8/EI'/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/S/SE'/SL'/SO	an Jägersauce 1/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/SE'/SO'	
	und Leipziger Allerlei 1/4/EI'/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/S/SE'/SL'/SO'	mit Reis 1/4/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	mit Salzkartoffeln SE'	
	583 kcal/2447 KJ, 20 F, 53 KH, 40 E	und Brokkoli 642 kcal/2688 KJ, 29 F, 57 KH, 36 E	und Leipziger Allerlei 682 kcal/2859 KJ, 26 F, 84 KH, 23 E	
Donnerstag, 25.09.2025	Kohlroulade LA/S	geb. Hähnchenschenkel	gefüllte Eierpfannkuchen EI/GL/GL-W/LA	Vanillefruchtquark LA
	Kümmelsauce EI'/GL'/LA'/SL'	an Estragonsauce EI'/GL'/LA'/SL'	mit gedünsteten Äpfel EI/GL/GL-W/LA	
	und Petersilienkartoffeln SE'	mit Petersilienkartoffeln SE'	an Vanillesoße 1/GL'/GL-G'/GL-H'/GL-R'/GL-W'/LA/LA'/SO'	
	349 kcal/1460 KJ, 20 F, 29 KH, 11 E	und Schonkostgemüse 788 kcal/3284 KJ, 49 F, 33 KH, 49 E	655 kcal/2767 KJ, 12 F, 111 KH, 23 E	
Freitag, 26.09.2025	Schlemmerfilet "Bordelaise" EI'/FI/GL/GL-W/LA'/S'	Gedünstetes Fischfilet EI'/FI/GL'/LA'/S/SL'/SO	gedämpfte Pellkartoffeln	Frischobst
	überbacken an Tomatensoße 1/4/4/EI'/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/S/SE'/SL'/SO	an Dillsauce 1/GL/GL-R'/GL-W/LA/LA'/SE'/SO'	an Kräuterdip 1/EI/GL/GL-W/LA	
	mit Reis	mit Salzkartoffeln SE'	Gemischter Salat LA	
	Gemischter Salat LA	Spinat 1/4/EI'/GL/GL-W/LA/LA'/S/SL'/SO'	320 kcal/1335 KJ, 18 F, 32 KH, 5 E	
Samstag, 27.09.2025	Hausgemachter Gemüseeintopf 1/2/3/4/8/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	Hausgemachter Gemüseeintopf 1/2/3/4/8/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	Vegetarischer Gemüseeintopf 1/4/EI'/GL/GL-W/LA/S/SL'/SO'	Vanillepudding 1/LA
	mit Bockwurst 1/2/3/4/8/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	mit Bockwurst 1/2/3/4/8/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	mit Grießklößchen 1/4/EI'/GL/GL-W/LA/S/SL'/SO'	
	309 kcal/1292 KJ, 16 F, 24 KH, 15 E	309 kcal/1292 KJ, 16 F, 24 KH, 15 E	219 kcal/919 KJ, 6 F, 28 KH, 11 E	
Sonntag, 28.09.2025	Kassler-Kamm Braten 2/3/8	Kasseler-Lachs Braten 2/3	Schupfnudelpfanne EI/GL/GL-G'/GL-H'/GL-R'/GL-W'/GL-W'/LA'/SL'	Fruchtojoghurt LA
	an Rosmarinjus EI'/GL'/LA'/SL'	an Rosmarinjus EI'/GL'/LA'/SL'	mit Gemüse EI/GL/GL-G'/GL-H'/GL-R'/GL-W'/GL-W'/LA'/SL'	
	mit Kartoffelpüree 3/LA/SD	mit Kartoffelpüree 3/LA/SD	Kräuterdip EI/GL/GL-G'/GL-H'/GL-R'/GL-W'/GL-W'/LA'/SL'	
	und Kaisergemüse 1/4/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	und Kaisergemüse 1/4/EI'/GL/GL-W/LA'/S/SL'/SO'	Gemischter Salat LA	
	753 kcal/3144 KJ, 50 F, 39 KH, 37 E	762 kcal/3178 KJ, 50 F, 39 KH, 37 E	471 kcal/1970 KJ, 18 F, 61 KH, 11 E	85 kcal/359 KJ, 3 F, 11 KH, 3 E

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 7 gewachst, 8 Phosphate

Allergene: Ei enthält Eier, Fi enthält Fisch, GL enthält Gluten, GL-G enthält Gerste, GL-H enthält Hafer, GL-R enthält Roggen, GL-W enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA enthält Milch, S enthält Senf, SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE enthält Sesamsamen, SL enthält Sellerie, SO enthält Soja

Wir wünschen einen guten Appetit!

M. Volland, Küchenleiter / Telefon -184

Änderungen vorbehalten.