Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

	Vollkost	enthält	kcal	BE	leichte Vollkost	enthält	kcal	BE	Vegetarische Kost	enthält	kcal	BE
Montag	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch	2,3a,10	320	1,5	Putengulasch mit Gemüse	2,3a,10,15	280	1,0	veget. Paprikaschote mit Paprikasoße	3a,10,11	260	1,5
					Nudeln	3a,9,11	680	8,0	und Salzkartoffeln		150	2,5
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		
Dienstag	Rippchen mit Thymiansoße,	3a,11,15	280	0,5	Eintopf "Quer durch den Garten"	2,3a,10	360	2,5	Bandnudeln mit Gemüse und Pasta Soße	1,2,3a,3b,7,9, 10,11	600	5,5
	Sauerkraut	16,18	110	**0,5**	mit Fleischklößchen	1,3						
	und Salzkartoffeln		150	2,5								
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		
Mittwoch	Kochklops mit Kapernsoße,	1,2,3a	320	1,0	Schinkenbraten mit Soße,	2,3a,10,11,15	300	0,5	4 Eierkuchen mit Zucker	1,2,3a	470	6,0
	Risi-Bisi-Reis und		220	4,0	Broccoli und	2	80		Apfelmus	18	90	1,8
	Rote-Bete-Salat		30	0,5	Salzkartoffeln		150	2,5				
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert							
Donnerstag	Kassler Braten mit Soße,	3a,10,15,16,18,19		0,5	Seelachsfilet gedünstet mit Dill Soße dazu	2,3a,10,12	220	0,5	vegetarischer Kohlrabi - Möhreneintopf	2,3a	260	1,5
	Wachsbohnen und	2	110	0,3	Möhrenrohkost		60	0,8				
	Salzkartoffeln		150	2,5	und Salzkartoffeln		150	2,5				
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		
Freitag	Spaghetti dazu	1,3a,8,9,11	260	4,5	Hähnchenbrustfilet,		130		vegt. Schnitzel	1,2,3a,3d,9	322	2,0
	Bolognese mit Reibekäse	2,3a,10,15,16	320	1,0	Rahmgemüse und	3a,2,10	190	1,0	Paprikasoße	3a	110	1,0
					Salzkartoffeln			2,5	Kartoffeltaler		273	3,0
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		
Sonnabend	Linseneintopf mit Rauchfleisch	10,16,18,19	420	5,0	Bunter Bohneneintopf mit Schweinefleisch	2,3a,10	320	2,5	vegetarischer Linseneintopf	10	370	5,0
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		
Sonntag	Fleischroulade mit Soße	1,2,3a,9,10,11,15, 16,18	500	1,5	Kräuterbraten mit Soße,	2,3a,10,11,15	300	0,5	vegetarische Lasagne mit Tomatensoße	1,2,3a,10	620	7,0
	Apfelrotkohl und	18	230	1,0	Blumenkohl und	2	60	0,0	und Gemüsesalat		60	
	Salzkartoffeln		150	2,5	Salzkartoffeln		150	2,5				
	Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot			Dessert	lt. Tagesangebot		

Änderungen vorbehalten!

Dessertangebot :

	Allergene/ Zusatzstoffe	kcal	BE		Allergene/ Zusatzstoffe	kcal	BE
				Vanillepudding	2,3a	115	2
Doppeldecker	2	110	2	Panna Cotta	2	135	2,0
Grießpudding	2,3a	105	1,5	Schokopudding	2	127	1
Rote Grütze mit Sahne	2	115	2,0	Pudding Schoko-Vanille	2	148	2,0
Götterspeise	2	80	1,5	Karamellpudding	2	125	1
Apfelmus		73	1				
Nuss-Nugat-Pudding	2,5,	125	1,0				
Erdbeerpudding	2	110	1,0				

Gebäck zum Vesper:

	Allergene/ Zusatzstoffe	kcal	BE		Allergene/ Zusatzstoffe	kcal	BE
Kokosgebäck	1,2,3a,4,5	95	1,0	Mürbegebäck	1,2,3a,4,5,9	85	1,0
Schoko-Brownes	1,3a,9	119	1,0	Mini Roll Schoko	1,2,3a,5,6,9,22, 23	102	1,0
Kakaocremwaffeln	3a,3b,11,15	153	1,5	Vanillecremewaffel	1,2,3a,4,5,9	149	2,0
Heidesand	1,2,3a,3b,5,7,8,9	160	1,5	Schweineohr	3a,16,18	140	1,0
Hobbits Haferkekse	1,2,3a,3d,	110	1,5	Kokoswaffel	1,2,3a,4,5,9	149	2,0
Kakaogebäck	1,2,3a,4,5	95	1,0	Magdalenas	1,3a	130	1,5
Marmorküchlein	1,3a,9,16,21	136	1,5	Mini Roll Himbeere	1,2,3a,5,6,9,16, 22,23	78	1,5

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Zusatzstoffe/ Allergene

(1) Eier, (2) Milch, (3a) Weizen, (3b) Roggen, (3c) Gerste, (3d) Hafer, (4) Erdnüsse, (5) Nüsse, (6) Schwefeldioxid, (7) Lupine,

(8) Sesam, (9) Soja, (10) Sellerie, (11) Senf,

(12) Fisch, (13) Krebstiere, (14) Weichtiere,(15) Farbstoff, (16) Konservierungsmittel, (17) Unter Schutzatmosphäre Verpackt, (18) Antioxidationsmittel, (19) Phosphat

(20) Geschmacksverstärker, (21) Säurungsmittel, (22) Emulgatoren, (23) Verdickungsmittel, (24) Stabilisatoren

Wir verarbeiten in der Küche: Gluten haltige Mehle, Eier, Milch, Nüsse, Sojaprodukte, Sellerie, Senf und Fisch, darum können Spuren davon eventuell enthalten sein.