



Mittagspeiseplan für die Woche vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch
Montag 14.09.26	Jägerschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse	458 kcal	42 gKH	Kaiserschmarrn mit Apfelbrei	458 kcal	67 gKH	Cremespeise
	GL, Ei, Mi, Sj, Sw, 2, 4, 8	458 kcal		Gl, Ei, Mi, Sc, V, 2, 4, 11	458 kcal		
Dienstag 15.09.26	Königsberger Klopse mit Reis, Rote-Bete-Salat und Kapernsoße	249 kcal 74 kcal 127 kcal	33 gKH 17 gKH 27 gKH	Frikadellen mit Kartoffelpüree, Soße und Gurkensalat	318 kcal	32 gKH	Fruchtjoghurt
	GL, Ei, Mi, Sf, Sw, 1, 2, 4, 8	473 kcal		Ei, Mi, Si, Sj, SF, 2, 4	319 kcal		
Mittwoch 16.09.26	gegrillte Hähnchenbrust mit Salzkartoffel, Brokkoli und Kräuterrahmsoße	234 kcal 54 kcal 127 kcal	21 gKH 4 gKH 27 gKH	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse und Kräutersoße	232 kcal 127 kcal	46 gKH 27 gKH	Frischobst
	GL, Ei, Mi, Sj, Sw, 2, 4, 8	461 kcal		Gl, Si, Sj, Sw, 2, 4, 8	359 kcal		
Donnerstag 17.09.26	Schinkennudel mit Tomatensoße und Salat	436 kcal	34 gKH	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Hähnchenwürfel und Käsesoße	327 kcal 127 kcal	34 gKH 27 gKH	Pudding
	GL, Ei, Mi, Sj, Sw, 2, 4, 8	436 kcal		Si, Sf, Sj, 5, 11	454 kcal		
Freitag 18.09.26	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Dillsoße	198 kcal 127 kcal 54 kcal	20 gKH 27 gKH 19 gKH	Käsespätzle mit Soße und Salat	257 kcal 127 kcal	32 gKH 27 gKH	Götterspeise
	GL, Ei, Si, Sj, Fi, Sf, 2, 4, 11	379 kcal		GL, Ei, Mi, Si, Sj, 2, 4	384 kcal		
Samstag 19.09.26	Steckrübeneintopf mit Kasseler und Brot	263 kcal 127 kcal	36 gKH 27 gKH	Steckrübeneintopf dazu Brot	263 kcal 127 kcal	36 gKH 27 gKH	Milchreis
	Gl, Si, Sj, Sw, 2, 4, 8	390 kcal		Gl, Si, Sj, Sw, 2, 4, 8	390 kcal		
Sonntag 20.09.26	Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl	237 kcal 127 kcal	29 gKH 27 gKH	Putenbraten dazu Bandnudeln, Rahmsoße und Sommer- gemüse	197 kcal 127 kcal 54 kcal	34 gKH 27 gKH 4 gKH	Quarkspeise
	GL, Ei, Mi, Sj, Sw, 2, 4, 8	365 kcal		Gl, Ei, Mi, 2, 4, 8	378 kcal		

Die Bezeichnung, der Zusatzstoffe und der Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Änderungen vorbehalten

Ihr
Küchen-
Team
wünscht
"Guten
Appetit"