



Mittagspeiseplan für die Woche vom 06.10.2025 bis 12.10.2025

	Vollkost - Menü l			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag	Puten Cordon Bleu	263 kcal	36 gKH					
	mit Kartoffelecken	127 kcal	27 gKH	Kaiserschmarrn	458 kcal	67 gKH	Erusahti adaluut	
06.10.25	Soße und Salat	54 kcal	17 gKH	mit Vanillesoße	00000		Fruchtjoghurt	
							1	
	GI, Ei, Mi, Sw, 4, 8	390 kcal	1	GI, Ei, Mi, 11	458 kcal	3	l i	
Dienstag	Frikadellen							
	mit Kartoffelpüree,	346 kcal	17 gKH	Pellkartoffeln	319 kcal	32 gKH	Obst	
07.10.25	Zwiebelsoße und Salat	127 kcal	27 gKH	mit Kräuterquark			0.501	
	GI, Mi, SI, Sw, 2, 4, 8	473 kcal		GL, Mi, SI, Sw, 4, 8	319 kcal			
B#144				Putengyros mit	-			
Mittwoch	Spaghetti Carbonara	350 kcal	39 gKH	Reis, Kräuterquark	232 kcal	46 gKH	Griesbrei	
08.10.25	dazu Salat	127 kcal	27 gKH	und Krautsalat	127 kcal	27 gKH		
					0		1	
	GI, Ei, Mi, Sj, Sf, Sw, 4, 8	461 kcal		Ei, Mi, Sw, 2, 4, 8	359 kcal	3		
Donnerstag	gebackener Leberkäse	336 kcal	34 gKH		336 kcal	34 gKH		
	mit Bratkartoffeln,	54 kcal	17 gKH	Chili con Carne	54 kcal	17 gKH	Fruchtmousse	
09.10.25	Soße und Salat	127 kcal	27 gKH	mit Brot	127 kcal	27 gKH	Truchtmousse	
	SW,2,4,8	517 kcal		GI, Ei, Mi, SI, Sj, V, 2, 4	517 kcal			
Freitag	Fischfilet Bordelaise	198 kcal	20 gKH	Blumenkohl-Käse-Taler	-	3		
	mit Püree	127 kcal	27 gKH	mit Reis	384 kcal	32 gKH	Apfelkompott	
10.10.25	und Kräutersoße	54 kcal	19 gKH	und Kräutersoße				
	Gl,Mi, Fi, Sj, 2, f	379 kcal	8	Ei, Mi, V, 2, 4	384 kcal	3	 	
Samstag	Grünkohl	54 kcal	17 gKH	O a mailte a a limba mb	54 kcal	17 gKH	Vanillepudding	
	mit Kasseler	173 kcal	27 gKH	Gemüseeintopf	173 kcal	27 gKH		
11.10.25	und Kartoffeln	127 kcal	27 gKH	mit Bockwurst und Brot	127 kcal	27 gKH		
	SI, Sw, 4, 8	354 kcal	<u> </u>	SI, Sw , 4 , 8	354 kcal		<u> </u>	
Sonntag	Hähnchenroulade	183 kcal	10 gKH	Sauerbraten	223 kcal	53 gKH		
	mit Knödel, Rotkohl	54 kcal	4 gKH	mit Kartoffeln Rosenkohl	127 kcal	27 gKH	Eis	
12.10.25	und Soße	127 kcal	27 gKH	und So0e	54 kcal	4 gKH		
			8		4			
	Mi, 1, 2, 8	365 kcal	<u> </u>	Sf, 1, 2, 4, 8	404 kcal	3	<u> </u>	

Ihr Küchen-Team wünscht "Guten Appetit"

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