






















# SPEISEPLAN DER 25. KALENDERWOCHE

MENÜ 1		VEGETARISCH				DESSERT			
<b>MONTAG</b> 15.06.2026	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> "Gyros-Art" mit Reis & Tsatsiki (a,g) 		<b>Nudel-Gemüse-Auflauf</b> mit Bechamelsoße & Käse (a,g) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 					
	Kcal: 501   Fett: 23   KH: 35   EW: 36		Kcal: 510   Fett: 33   KH: 45   EW: 28	Kcal:	Fett:	KH:	EW:		
<b>DIENSTAG</b> 16.06.2026	<b>Geflügel-Bratwurst</b> mit Mischgemüse in Rahm & Kartoffelpüree (a,g,j,3,8) 		<b>Kichererbsen-Curry</b> mit Möhren, Blattspinat & Kokos dazu Basmatireis (a,g) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 					
	Kcal: 686   Fett: 53   KH: 44   EW: 18		Kcal: 650   Fett: 20   KH: 80   EW: 20	Kcal:	Fett:	KH:	EW:		
<b>MITTWOCH</b> 17.06.2026	<b>Frikadelle</b> mit Soße & Buttermöhren dazu Petersilienkartoffeln (a,c,g,i) 		<b>Karotten-Kürbiskern-Rösti</b> mit buntem Kräuterquark (a,c,g,i) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 					
	Kcal: 529   Fett: 32   KH: 30   EW: 31		Kcal: 460   Fett: 23   KH: 40   EW: 22	Kcal:	Fett:	KH:	EW:		
<b>DONNERSTAG</b> 18.06.2026	<b>Schweinegulasch</b> mit Eierspätzle (a,c) 		<b>Milchreis</b> mit Apfelmus Zimt & Zucker (a,g,3) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 					
	Kcal: 611   Fett: 21   KH: 80   EW: 33	Kcal: 550   Fett: 10   KH: 100   EW: 10	Kcal:	Fett:	KH:	EW:			
<b>FREITAG</b> 19.06.2026	<b>panierter Seelachs</b> mit Dillsoße & Kartoffeln dazu Salat vom Büffet (a,d,g) 	<b>Spaghetti a`olio</b> mit Rucola-Salat (a) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 						
	Kcal: 460   Fett: 17   KH: 59   EW: 25	Kcal: 766   Fett: 35   KH: 100   EW: 15	Kcal:	Fett:	KH:	EW:			
<b>SAMSTAG</b> 20.06.2026	<b>Buntes Nudelbuffet</b> mit Wurstgulasch, Bolognese-Sauce Käsesahnesoße & Gemüse-Geschnetzeltem (a,g,i)		<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 						
			Kcal:	Fett:	KH:	EW:			
<b>SONNTAG</b> 21.06.2026	<b>Putenschnitzel</b> mit Soße & Blumenkohl dazu Kartoffeln (a,g,c,g) 		<b>gebackene Polentatasche</b> mit Ratatouillegemüse (a,g) 	<b>Dessert oder Obst</b> Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 					
	Kcal: 686   Fett: 43   KH: 29   EW: 45		Kcal: 365   Fett: 36   KH: 80   EW: 17	Kcal:	Fett:	KH:	EW:		

Änderungen vorbehalten. 1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 10=Süßungsmittel, 13=chininhaltig, 14=koffeinhaltig, 15=unter Schutzatmosphäre verpackt, a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milchprodukte, h=Nüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Sulfit/Schwefeldioxid, m=Lupinen, n=Weichtiere  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Lieferfirmen oder der Küche selbst verwendet werden.

**Sport-Menü** die für Leistungssportler\*innen wichtigen Nährstoffe sind enthalten, bei geringem Fett- und Zuckergehalt

**Luxus-Menü** enthält eher viel Fett und Zucker und eher wenig an den für Sportler\*innen wichtigen Nährstoffen