

SPEISEPLAN DER 32. KALENDERWOCHE

	MENÜ 1		VEGETARISCH	DESSERT
MONTAG 03.08.2026	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Kräuterreis (a,g) Kcal: 491 Fett: 24 KH: 38 EW: 30		Kartoffel-Auflauf mit Sahnesoße (a,g) Kcal: 533 Fett: 11 KH: 91 EW: 15	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DIENSTAG 04.08.2026	Geflügel-Currywurst mit fruchtig, pikanter Currysoße dazu Pommes Frites (a,i,3,8) Kcal: 686 Fett: 53 KH: 44 EW: 18		Eierkuchen mit Apfelmus (a,c,3) Kcal: 588 Fett: 26 KH: 73 EW: 15	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
MITTWOCH 05.08.2026	Linseneintopf mit Wiener-Würstchen (a,i,3,8) Kcal: 746 Fett: 51 KH: 37 EW: 40		Risotto mit Kürbis-Karotten-Taler dazu Minz-Dip (a,c,g,i) Kcal: 460 Fett: 23 KH: 40 EW: 22	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DONNERSTAG 06.08.2026	Schichtkohl mit Salzkartoffeln (a) Kcal: 605 Fett: 24 KH: 38 EW: 25		Gefüllte Germknödel mit Vanillesoße (a,g,1) Kcal: 550 Fett: 10 KH: 100 EW: 10	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
FREITAG 07.08.2026	Fisch-Bordelaise mit Senfsoße & Mandel-Brokkoli dazu Kartoffeln (a,d,g) Kcal: 625 Fett: 34 KH: 57 EW: 35		Spätzlepfanne mit Käsegemüsesoße & Röstzwiebeln (a,c,g) Kcal: 448 Fett: 22 KH: 50 EW: 11	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SAMSTAG 08.08.2026			Buntes Nudelbuffet mit Wurstgulasch, Bolognese-Sauce Käsesahnesoße & Gemüse-Geschnetzeltem (a,g,i) Kcal: 365 Fett: 36 KH: 80 EW: 17	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SONNTAG 09.08.2026	Putenschnitzel dazu Blumenkohl & Kartoffeln mit Soße (a,g,c) Kcal: 686 Fett: 43 KH: 29 EW: 45		Gebackene Polentatasche mit Gemüse (a,i,g) Kcal: 365 Fett: 36 KH: 80 EW: 17	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke 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