

SPEISEPLAN DER 36. KALENDERWOCHE

	MENÜ 1		VEGETARISCH	DESSERT
MONTAG 31.08.2026	Geflügelbratwurst mit Möhrengemüse & Kartoffeln (a,g) Kcal: 501 Fett: 53 KH: 44 EW: 18		Linsen-Chili mit Basmatireis (g) Kcal: 484 Fett: 10 KH: 58 EW:	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DIENSTAG 01.09.2026	Nudeln mit Schinken-Sahne-Soße (a,c,g) Kcal: 510 Fett: 17 KH: 4338 EW: 2612		Milchreis mit Zimt & Zucker dazu Apfelmus (g) Kcal: 539 Fett: 11 KH: 158 EW: 22	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
MITTWOCH 02.09.2026	Backklops Toskanischer Art mit Ratatouille Gemüse & Reis (a,c,g) Kcal: 428 Fett: 2045 KH: 3139 EW: 24		Senf-Eier mit Kartoffeln & Rote Beetesalat (a,c,g,j) Kcal: 503 Fett: 15 KH: 23 EW: 17	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DONNERSTAG 03.09.2026	Spirellis mit Tomaten-Sauce & Jagdwurstscheibe (a,c,g,j,2,3,8) Kcal: 673 Fett: 18 KH: 89 EW: 20		Gefüllte Zucchini mit Tomaten-Creme & Reis (a,c,g,1) Kcal: 471 Fett: 22 KH: 44 EW: 21	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
FREITAG 04.09.2026	Geschnetzeltes von der Pute mit Bauern-Spätzle (a,c,g) Kcal: 549 Fett: 19 KH: 52 EW: 34		Spaghetti an Pesto mit Rucola & Sonnen- blumenkernen dazu Grillkäse (a,c,g) Kcal: 701 Fett: 44 KH: 102 EW: 32	 Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SAMSTAG 05.09.2026	Buntes Nudelbuffet mit Wurstgulasch, Bolognese Soße, Käsesoße & Tomatensoße (a,g,j) Kcal: 549 Fett: 19 KH: 52 EW: 34		Buntes Nudelbuffet mit Wurstgulasch, Bolognese Soße, Käsesoße & Tomatensoße (a,g,j) Kcal: 549 Fett: 19 KH: 52 EW: 34	
SONNTAG 06.09.2026	Baked Potato Buffet Pulled Pork, Chili con Carne, Hähnchenfleisch & Gemüse (a,g) Kcal: 728 Fett: 37 KH: 34 EW: 24		Baked Potato Buffet mit Ofengemüse dazu Sour Creme (a,g,f,k) Kcal: 383 Fett: 12 KH: 20 EW: 19	 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