

SPEISEPLAN DER 44. KALENDERWOCHE

MENÜ 1

VEGETARISCH

DESSERT

MONTAG
26.10.26

Paprikaschote

in eigener Soße
dazu Kartoffeln
(a,g,c,5)



Kcal: 533 Fett: 23 KH: 52 EW: 22



Kartoffelauflauf



(a,c,g,4,5)

Kcal: 484 Fett: 10 KH: 58 EW:

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

DIENSTAG
27.10.26

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln

(a,g,4,5)

Kcal: 748 Fett: 33 KH: 43 EW: 26



Gemüseschnitzel mit Bratkartoffeln



(a,c,g,4,5)

Kcal: 453 Fett: 11 KH: 34 EW: 17

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

MITTWOCH
28.10.26

Spirellis

mit Tomatensoße
& Jadgurst
(a,g,c,3,4)



Kcal: 587 Fett: 20 KH: 31 EW: 24

Kartoffelrösti mit Frischkäse & Champignons



(a,c,g,i)

Kcal: 503 Fett: 15 KH: 23 EW: 17

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

DONNERSTAG
29.10.26

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch

(a,g,1,2,10)

Kcal: 673 Fett: 18 KH: 89 EW: 20



Milchreis

mit Apfelmus
dazu Zimt & Zucker
(a,g,10)



Kcal: 471 Fett: 22 KH: 44 EW: 21

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

FREITAG
30.10.26

Pochierter Seelachs mit Gemüsestroh, Senfsoße & Reis (a,d,g,i)



Kcal: 549 Fett: 19 KH: 52 EW: 34

Bunte Gemüsepfanne mit Reis



(a,c,4,5)

Kcal: 701 Fett: 44 KH: 102 EW: 32

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

SAMSTAG
31.10.26

Buntes Nudelbuffet

mit verschiedenen Soßen

(a,g,i)

Dessert oder Obst



Allergene erfrage bitte direkt an der Theke

Kcal: Fett: KH: EW:

SONNTAG
01.11.26

Baked Potato Buffet

Hähnchenfleisch, Chili con Carne, Rindfleisch, Sour Creme & Ofengemüse

(a,g,i)

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