

SPEISEPLAN DER 35. KALENDERWOCHE

	MENÜ 1		VEGETARISCH	DESSERT
MONTAG 24.08.2026	Bratwurst mit Sauerkraut & Kartoffeln (a,g) Kcal: 533 Fett: 23 KH: 52 EW: 22		Käse-Schupfnudeln (g) Kcal: 484 Fett: 10 KH: 58 EW:	Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
DIENSTAG 25.08.2026	Hähnchenkeule mit Soße, Butter-Erbesen & Kartoffeln (a,c,g) Kcal: 748 Fett: 33 KH: 43 EW: 26		Spaghetti aglio e olio (g) Kcal: 453 Fett: 11 KH: 34 EW: 17	Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
MITTWOCH 26.08.2026	Gehacktesstippe mit Petersilienkartoffeln & Gewürzgurke (a,c,g) Kcal: 587 Fett: 20 KH: 31 EW: 24		Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse in Sahnesoße (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 27.08.2026	Schweinegulasch mit Eierspätzle (a,c,g,j,2,3,8) Kcal: 673 Fett: 18 KH: 89 EW: 20		Eierkuchen mit Apfelmus dazu Zimt & Zucker (a,c,g,i) Kcal: 471 Fett: 22 KH: 44 EW: 21	Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
FREITAG 28.08.2026	Panierter Seelachs mit Dill-Soße & Kartoffeln dazu Salat vom Büfett (a,c,g) Kcal: 549 Fett: 19 KH: 52 EW: 34		Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons & Kräuterquark (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 29.08.2026	Buntes Nudelbuffet mit Wurstgulasch, Bolognese-Soße, Käsesoße und Tomatensoße (a,g,i)			Dessert oder Obst Allergene erfrage bitte direkt an der Theke Kcal: Fett: KH: EW:
SONNTAG 30.08.2026	Königsberger Klopse dazu Kartoffeln (a,g) Kcal: 728 Fett: 37 KH: 34 EW: 24		Gebackene Polentatasche mit Ratatouille-Gemüse (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