





























Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 06.04.2026	Leberwurst fein und Kräuterkäse dazu eine Tomate 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate 	Leberwurst fein und Fleischkäse grob dazu eine Tomate 
Dienstag, 07.04.2026	Lyoner und Emmentalerkäse dazu ein Ei 	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei 	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei  
Mittwoch, 08.04.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu mediterrane Nudelsalat 	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterrane Nudelsalat 	Zwei Wiener Würstchen dazu Pusztasalat 
Donnerstag, 09.04.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen 	Weichkäse und Elbländer Käse Natur dazu Gurkenhappen 	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen  
Freitag, 10.04.2026	Bierschinken und Paprikakäse dazu ein Ei 	Milchreis mit Apfelkompott 	Bierschinken und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei  
Samstag, 11.04.2026	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat  	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat 	Hähnchenbrust in Aspik und Salami dazu Bohnensalat   
Sonntag, 12.04.2026	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 06.04.2026	Leberwurst fein und 2,3,12 Kräuterkäse dazu G,1,2,12 eine Tomate	Kräuterkäse und G,1,2,12 Frischkäse natur dazu G eine Tomate	Leberwurst fein und 2,3,12 Fleischkäse grob dazu 2,3,8,12 eine Tomate
Dienstag, 07.04.2026	Lyoner und 2,3,8,12 Emmentalerkäse dazu G,12 ein Ei C	Emmentalerkäse und G,12 Hüttenkäse dazu G ein Ei C	Lyoner und 2,3,8,12 Putenbrust dazu 2,3,8,12 ein Ei C
Mittwoch, 08.04.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu 2,3,8,12 mediterrane Nudelsalat A,A1,I,J,1,2,3,4	Eine vegetarische Bratwurst dazu A,A1,C mediterrane Nudelsalat A,A1,I,J,1,2,3,4	Zwei Wiener Würstchen dazu 2,3,8,12 Pusztasalat I,9
Donnerstag, 09.04.2026	Paprikalyoner und 2,3,8,12 Weichkäse dazu G Gurkenhappen J,1,9	Weichkäse und G Elbländer Käse Natur dazu G,12 Gurkenhappen J,1,9	Paprikalyoner und 2,3,8,12 Geflügel-Brokkolipastete dazu 2,3,8,12 Gurkenhappen J,1,9
Freitag, 10.04.2026	Bierschinken und 2,3,8,12 Paprikakäse dazu G,1,12 ein Ei C	Milchreis mit G Apfelkompott 3	Bierschinken und 2,3,8,12 Geflügelfleischwurst dazu J,2,3 ein Ei C
Samstag, 11.04.2026	Hähnchenbrust in Aspik und 2,3,8,12 Butterkäse dazu G,12 Bohnensalat 2	Butterkäse und G,12 Frischkäse Kräuter dazu G Bohnensalat 2	Hähnchenbrust in Aspik und 2,3,8,12 Salami dazu 1,2,3,12 Bohnensalat 2
Sonntag, 12.04.2026	Schinkenwurst und 2,3,8,12 Tilsiterkäse dazu G,12 eine Gewürzgurke 2,9	Tilsiterkäse und G,12 Schnittlauchstreichkäse dazu G eine Gewürzgurke 2,9	Schinkenwurst und 2,3,8,12 Geflügel-Champignonpastete dazu 2,3,8,12 eine Gewürzgurke 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei


























1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 15 von 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 06.04.2026	Leberwurst fein und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7	Kräuterkäse und	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Leberwurst fein und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Fleischkäse grob dazu	kJ 1059 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,9
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 07.04.2026	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3	Emmentalerkäse und	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Lyoner und	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Putenbrust dazu	kJ 420 / kcal 99 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 22,0 / Salz 2,7
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Mittwoch, 08.04.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Eine vegetarische Bratwurst dazu	kJ 1179 / kcal 284 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,5	Zwei Wiener Würstchen dazu	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5
	mediterrane Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	mediterrane Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	Pusztasalat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
Donnerstag, 09.04.2026	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Weichkäse und	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Paprikalyoner und	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Elbländer Käse Natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Geflügel-Brokkolipastete dazu	kJ 654 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	Gurkenhappen	kJ 53 / kcal 13 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2
Freitag, 10.04.2026	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Milchreis mit	kJ 448 / kcal 107 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 9,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,2	Bierschinken und	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2
	Paprikakäse dazu	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Apfelkompott	kJ 381 / kcal 91 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 18,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,0	Geflügelfleischwurst dazu	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8			ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Samstag, 11.04.2026	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2	Butterkäse und	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Salami dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4
Sonntag, 12.04.2026	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Schinkenwurst und	kJ 972 / kcal 235 / Fett 19,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,4 / Salz 2,0
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 13.04.2026	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Tomate 	Salami und Lyoner dazu eine Tomate 
Dienstag, 14.04.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat 	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat 	Jagdwurst und Edelmüse in Aspik dazu Puszta Salat  
Mittwoch, 15.04.2026	Ein Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit BIO Salzkartoffeln 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 
Donnerstag, 16.04.2026	Geflügelfleischwurst und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks 	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks 	Feine Leberwurst und Geflügelfleischwurst dazu Gurkensticks  
Freitag, 17.04.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat 	Kräuterkäse und Schmelzkäse pikant dazu Rote-Bete-Salat 	Hausgemachter Fleischsalat und Geflügelsalami dazu Rote-Bete-Salat  
Samstag, 18.04.2026	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu Silberzwiebeln 	Maasdamer Käse und Weichkäse dazu Silberzwiebeln 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Silberzwiebeln  
Sonntag, 19.04.2026	Kasslerbraten und Elbländer Käse natur dazu eine Gewürzgurke 	Elbländer Käse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Kasslerbraten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 13.04.2026	Salami und 1,2,3,12 Goudakäse dazu G,12 eine Tomate	Goudakäse und G,12 Frischkäse Kräuter dazu G eine Tomate	Salami und 1,2,3,12 Lyoner dazu 2,3,8,12 eine Tomate
Dienstag, 14.04.2026	Jagdwurst und 2,3,8,12 Tilsiterkäse dazu G,12 Puszta Salat I,9	Tilsiterkäse und G,12 Hüttenkäse dazu G Puszta Salat I,9	Jagdwurst und 2,3,8,12 Edelgemüse in Aspik dazu 3,12 Puszta Salat I,9
Mittwoch, 15.04.2026	Ein Matjesfilet nach A,A3,C,D,G,J,2 Hausfrauen Art mit A,A1,C,G,J,9 BIO Salzkartoffeln	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark G	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark G
Donnerstag, 16.04.2026	Geflügelfleischwurst und J,2,3 Emmentalerkäse dazu G,12 Gurkensticks	Emmentalerkäse und G,12 Butterkäse dazu G,12 Gurkensticks	Feine Leberwurst und 2,3,12 Geflügelfleischwurst dazu J,2,3 Gurkensticks
Freitag, 17.04.2026	Hausgemachter Fleischsalat und 2,3,8,9 Kräuterkäse dazu G,1,2,12 Rote-Bete-Salat 9	Kräuterkäse und G,1,2,12 Schmelzkäse pikant dazu G Rote-Bete-Salat 9	Hausgemachter Fleischsalat und 2,3,8,9 Geflügelsalami dazu 1,2,3,12 Rote-Bete-Salat 9
Samstag, 18.04.2026	Geflügeljagdwurst und 2,3,8,12 Weichkäse dazu G Silberzwiebeln L,3,5,9	Maasdamer Käse und G,12 Weichkäse dazu G Silberzwiebeln L,3,5,9	Geflügeljagdwurst und 2,3,8,12 Vorderschinken dazu 2,3,8,12 Silberzwiebeln L,3,5,9
Sonntag, 19.04.2026	Kasslerbraten und 2,3,8,12 Elbländer Käse natur dazu G,12 eine Gewürzgurke 2,9	Elbländer Käse natur und G,12 Schnittlauchstreichkäse dazu G eine Gewürzgurke 2,9	Kasslerbraten und 2,3,8,12 Hähnchenbrust in Aspik dazu 2,3,8,12 eine Gewürzgurke 2,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei
























1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 16 von 13.04.2026 bis 19.04.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 13.04.2026	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Goudakäse und	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Salami und	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	Goudakäse dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	Lyoner dazu	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 14.04.2026	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Edelgemüse in Aspick dazu	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
Mittwoch, 15.04.2026	Ein Matjesfilet nach	kJ 706 / kcal 170 / Fett 12,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,8 / Salz 3,4	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	BIO Salzkartoffeln mit	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3
	Hausfrauen Art mit	kJ 1044 / kcal 250 / Fett 24,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 390 / kcal 93 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,5 / Salz 1,0	Kräuterquark	kJ 390 / kcal 93 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,5 / Salz 1,0
	BIO Salzkartoffeln	kJ 334 / kcal 80 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3				
Donnerstag, 16.04.2026	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	Emmentalerkäse und	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Feine Leberwurst und	kJ 1345 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7
	Emmentalerkäse dazu	kJ 1469 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Geflügelfleischwurst dazu	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Freitag, 17.04.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 469 / kcal 112 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,5 / Salz 1,0	Kräuterkäse und	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Hausgemachter Fleischsalat und	kJ 469 / kcal 112 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 4,5 / Salz 1,0
	Kräuterkäse dazu	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Schmelzkäse pikant dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügelsalami dazu	kJ 1507 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7
	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9	Rote-Bete-Salat	kJ 94 / kcal 22 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,9
Samstag, 18.04.2026	Geflügeljagdwurst und	kJ 622 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5	Maasdamer Käse und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1	Geflügeljagdwurst und	kJ 622 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	Silberzwiebeln	kJ 117 / kcal 28 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	Silberzwiebeln	kJ 117 / kcal 28 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	Silberzwiebeln	kJ 117 / kcal 28 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
Sonntag, 19.04.2026	Kasslerbraten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3	Elbländer Käse natur und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Kasslerbraten und	kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3
	Elbländer Käse natur dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Hähnchenbrust in Aspick dazu	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 20.04.2026	Mortadella Pistazie und Frischkäse natur dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei 	Mortadella Pistazie und grobe Leberwurst dazu ein Ei 
Dienstag, 21.04.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 	Käsesalat dazu Gurkensticks 	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 
Mittwoch, 22.04.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterrane Nudelsalat 	Paprikakäse und Sahneschmelzkäse dazu mediterrane Nudelsalat 	Eine Rinderfrikadelle dazu Krautsalat 
Donnerstag, 23.04.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Gewürzgurke 	Champignonlyoner und feine Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke 
Freitag, 24.04.2026	Ein Matjesfilet in Tomatensauce 	Elbländer Käse Bärlauch und Champignonschmelzkäse dazu eine Tomate 	Matjesfilet in Tomatensauce 
Samstag, 25.04.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei 	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei 	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 26.04.2026	Geflügelfleischwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat 	Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse dazu Puszta Salat 	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob dazu Puszta Salat  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 20.04.2026	Mortadella Pistazie und Frischkäse natur dazu ein Ei	H,H7,2,3,8,12 G C	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei	G,1,2,12 G C	Mortadella Pistazie und grobe Leberwurst dazu ein Ei	H,H7,2,3,8,12 2,3,12 C
Dienstag, 21.04.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Käsesalat dazu Gurkensticks	G,J,1,4	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks	G,J,1,2,3,4,8,9,12
Mittwoch, 22.04.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat	A,A1,C,I,J A,A1,I,J,1,2,3,4	Paprikakäse und Sahneschmelzkäse dazu mediterraner Nudelsalat	G,1,12 G A,A1,I,J,1,2,3,4	Eine Rinderfrikadelle dazu Krautsalat	A,A1,C,I,J 3
Donnerstag, 23.04.2026	Champignonlilyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 G,12 2,9	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Champignonlilyoner und feine Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 2,3,12 2,9
Freitag, 24.04.2026	Ein Matjesfilet in Tomatensauce	A,A3,C,D,G,J,2 A,A1,C,J	Elbländer Käse Bärlauch und Champignonschmelzkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Matjesfilet in Tomatensauce	A,A3,C,D,G,J,2 A,A1,C,J
Samstag, 25.04.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei	C,1,2,3,8,12 G,12 C	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei	G,12 G C	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei	C,1,2,3,8,12 2,3,8,12 C
Sonntag, 26.04.2026	Geflügelfleischwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	J,2,3 G,12 I,9	Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse dazu Puszta Salat	G,12 G I,9	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob dazu Puszta Salat	J,2,3 2,3,8,12 I,9

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfid, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei


























1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 17 von 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 20.04.2026	Mortadella Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	Kräuterkäse und	kJ 1240 / kcal 295 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,1	Mortadella Pistazie und	kJ 1259 / kcal 304 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 11,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1
	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Frischkäse natur dazu	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	grobe Leberwurst dazu	kJ 1120 / kcal 270 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Dienstag, 21.04.2026	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Käsesalat dazu	kJ 903 / kcal 216 / Fett 16,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,8 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 13,3 / Salz 1,7	Straßburger Wurstsalat dazu	kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6
	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensticks	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Mittwoch, 22.04.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1	Paprikakäse und	kJ 1510 / kcal 364 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	Eine Rinderfrikadelle dazu	kJ 909 / kcal 218 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,1
	mediterrane Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5	Sahneshmelzkäse dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Krautsalat	kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
			mediterrane Nudelsalat	kJ 462 / kcal 111 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,5		
Donnerstag, 23.04.2026	Champignonlonyer und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Goudakäse und	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Champignonlonyer und	kJ 774 / kcal 185 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Kräuterfrischkäse dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	feine Streichmettwurst dazu	kJ 1530 / kcal 370 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1
Freitag, 24.04.2026	Ein Matjesfilet in	kJ 706 / kcal 170 / Fett 12,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,8 / Salz 3,4	Elbländer Käse Bärlauch und	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Matjesfilet in	kJ 706 / kcal 170 / Fett 12,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,8 / Salz 3,4
	Tomatensauce	kJ 1462 / kcal 349 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 9,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,8	Champignonschmelzkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Tomatensauce	kJ 1462 / kcal 349 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 9,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,9 / Salz 1,8
			eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0		
Samstag, 25.04.2026	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5	Edamerkäse und	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Geflügel-Ei-Pastete und	kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5
	Edamerkäse dazu	kJ 1275 / kcal 307 / Fett 22,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 2,0	Weichkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Vorderschinken dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8
Sonntag, 26.04.2026	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Geflügelfleischwurst und	kJ 859 / kcal 207 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,4 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,0
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Schnittlauchstreichkäse dazu	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Fleischkäse grob dazu	kJ 1059 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,9
	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Puszta Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 27.04.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate 	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate 	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Tomate  
Dienstag, 28.04.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark 	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark 	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark  
Mittwoch, 29.04.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 
Donnerstag, 30.04.2026	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu eine Gewürzgurke  
Freitag, 01.05.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Bohnensalat 	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Bohnensalat 	Bierschinken und Geflügel-Champignon-Pastete dazu Bohnensalat  
Samstag, 02.05.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei 
Sonntag, 03.05.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate 	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu eine Tomate 	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 27.04.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate	G,1,2,3,12 G,12	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Tomate	G,1,2,3,12 2,3,8,12
Dienstag, 28.04.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark	I,1,2,3,8,12 G,12 G	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark	G,12 G G	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark	I,1,2,3,8,12 2,3,8,12 G
Mittwoch, 29.04.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	2,3,8 J,1,2	Zwei Gemüsemaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat	A,A1,C,I A,A1,I,4 J,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	2,3,8 J,1,2
Donnerstag, 30.04.2026	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 1,2,3,12 2,9
Freitag, 01.05.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Bohnensalat	2,3,8,12 G,12 2	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Bohnensalat	G,12 G,12 2	Bierschinken und Geflügel-Champignon-Pastete dazu Bohnensalat	2,3,8,12 2,3,8,12 2
Samstag, 02.05.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei	1,2,3,12 G C	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei	G G,1,12 C	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei	1,2,3,12 3,12 C
Sonntag, 03.05.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate	D G,L,3,5	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu eine Tomate	D G,L,3,5

A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen, A2) Roggen, A3) Gerste, A4) Hafer, A5) Dinkel, A6) Kamut,
 B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch,
 H1) Mandel, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashewnuss, H5) Pecannuss, H6) Paranuss, H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss,
 I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Sulfit, M) Lupinie, N) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt,
 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Menüplan für KW 18 von 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 27.04.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu	kJ 1437 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu	kJ 1437 / kcal 347 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,5
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 784 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
	Putensülze und Tilsiterkäse dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Putensülze und Lyoner dazu	kJ 437 / kcal 104 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,9
Dienstag, 28.04.2026	Schnittlauchquark	kJ 352 / kcal 84 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 10,6 / Salz 1,0	Schnittlauchquark	kJ 663 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 8,8 / Salz 0,8	Schnittlauchquark	kJ 1035 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3
	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Zwei Gemüsemantelchen	kJ 811 / kcal 192 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 31,0 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 7,6 / Salz 1,4	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8
	Kartoffelsalat	kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5	in der Brühe dazu	kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1	Kartoffelsalat	kJ 335 / kcal 80 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5
Mittwoch, 29.04.2026	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu	kJ 984 / kcal 237 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,9
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 1507 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7
	Bierschinken und Goudakäse dazu	kJ 728 / kcal 175 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,2	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1481 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9	Bierschinken und Geflügel-Champignon-Pastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
Donnerstag, 30.04.2026	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4	Bohnensalat	kJ 156 / kcal 37 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,4
	Salami und Weichkäse dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6	Weichkäse und Kräuterkäse dazu	kJ 1539 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6	Salami und Edelgemüse in Aspick dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
Freitag, 01.05.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2	Elbländer Käse Natur und Hüttenkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich dazu	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2
	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	eine Tomate	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,9	eine Tomate	kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Samstag, 02.05.2026						
Sonntag, 03.05.2026						