

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

Menüplan für KW 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 06.07.2026	Salami und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Tomate 	Salami und Lyoner dazu eine Tomate 
Dienstag, 07.07.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat 	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat 	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat  
Mittwoch, 08.07.2026	Ein Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit BIO Salzkartoffeln 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 
Donnerstag, 09.07.2026	Geflügelfleischwurst und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks 	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks 	Feine Leberwurst und Geflügelfleischwurst dazu Gurkensticks  
Freitag, 10.07.2026	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, 11.07.2026	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu Silberzwiebeln 	Maasdamer Käse und Weichkäse dazu Silberzwiebeln 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Silberzwiebeln  
Sonntag, 12.07.2026	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 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 06.07.2026	Salami und	1,2,3,12	Goudakäse und	G,12	Salami und	1,2,3,12
	Goudakäse dazu	G,12	Frischkäse Kräuter dazu	G	Lyoner dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 07.07.2026	Jagdwurst und	2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Jagdwurst und	2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Hüttenkäse dazu	G	Edelgemüse in Aspik dazu	3,12
	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9	Puszta Salat	I,9
Mittwoch, 08.07.2026	Ein Matjesfilet nach	A,A3,C,D,G,J,2	BIO Salzkartoffeln mit		BIO Salzkartoffeln mit	
	Hausfrauen Art mit	A,A1,C,G,J,9	Kräuterquark	G	Kräuterquark	G
	BIO Salzkartoffeln					
Donnerstag, 09.07.2026	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Emmentalerkäse und	G,12	Feine Leberwurst und	2,3,12
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Butterkäse dazu	G,12	Geflügelfleischwurst dazu	J,2,3
	Gurkensticks		Gurkensticks		Gurkensticks	
Freitag, 10.07.2026	Hausgemachter Fleischsalat und	2,3,8,9	Kräuterkäse und	G,1,2,12	Hausgemachter Fleischsalat und	2,3,8,9
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Schmelzkäse pikant dazu	G	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9	Rote-Bete-Salat	9
Samstag, 11.07.2026	Geflügeljagdwurst und	2,3,8,12	Maasdamer Käse und	G,12	Geflügeljagdwurst und	2,3,8,12
	Weichkäse dazu	G	Weichkäse dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
	Silberzwiebeln	L,3,5,9	Silberzwiebeln	L,3,5,9	Silberzwiebeln	L,3,5,9
Sonntag, 12.07.2026	Kasslerbraten und	2,3,8,12	Elbländer Käse natur und	G,12	Kasslerbraten und	2,3,8,12
	Elbländer Käse natur dazu	G,12	Schnittlauchstreichkäse dazu	G	Hähnchenbrust in Aspik dazu	2,3,8,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	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) 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 28 von 06.07.2026 bis 12.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 06.07.2026	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 2,5 / 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 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0
Dienstag, 07.07.2026	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 0,0 / 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, 08.07.2026	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, 09.07.2026	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, 10.07.2026	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, 11.07.2026	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, 12.07.2026	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 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 13.07.2026	Mortadella Pistazie und Frischkäse natur dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei 	Mortadella Pistazie und grobe Leberwurst dazu ein Ei 
Dienstag, 14.07.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 	Käsesalat dazu Gurkensticks 	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 
Mittwoch, 15.07.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat 	Paprikakäse und Sahneschmelzkäse dazu mediterraner Nudelsalat 	Eine Rinderfrikadelle dazu Krautsalat 
Donnerstag, 16.07.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Gewürzgurke 	Champignonlyoner und feine Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke 
Freitag, 17.07.2026	Ein Matjesfilet in Tomatensauce 	Elbländer Käse Bärlauch und Champignonschmelzkäse dazu eine Tomate 	Matjesfilet in Tomatensauce 
Samstag, 18.07.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei 	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei 	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 19.07.2026	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 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 13.07.2026	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, 14.07.2026	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, 15.07.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterraner Nudelsalat	A,A1,C,I,J A,A1,I,J,1,2,3,4	Paprikakäse und Sahneshmelzkäse 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, 16.07.2026	Champignononlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 G,12 2,9	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Champignononlyoner und feine Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 2,3,12 2,9
Freitag, 17.07.2026	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, 18.07.2026	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, 19.07.2026	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) 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 29 von 13.07.2026 bis 19.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 13.07.2026	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, 14.07.2026	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, 15.07.2026	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
	mediterraner 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	Sahneschmelzkäse dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 0,6 / 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
			mediterraner 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, 16.07.2026	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, 17.07.2026	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, 18.07.2026	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, 19.07.2026	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	Tilsitterkäse 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
	Pusztá 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	Pusztá 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	Pusztá 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 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 20.07.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Tomate 	Butterkäse und pikanter Schmelzkäse dazu eine Tomate 	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Tomate  
Dienstag, 21.07.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark 	Tilsiterkäse und Frischkäse natur dazu Schnittlauchquark 	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark  
Mittwoch, 22.07.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in der Brühe dazu Kartoffelsalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 
Donnerstag, 23.07.2026	Paprikalyoner und Maasdamerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Maasdamerkäse und Weichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu eine Gewürzgurke  
Freitag, 24.07.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Bohnensalat 	Goudakäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Bohnensalat 	Bierschinken und Geflügel-Champignon-Pastete dazu Bohnensalat  
Samstag, 25.07.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei 
Sonntag, 26.07.2026	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 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 20.07.2026	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12	Butterkäse und	G,12	Salami im Käsemantel und	G,1,2,3,12
	Butterkäse dazu	G,12	pikanter Schmelzkäse dazu	G	Geflügelbierschinken dazu	2,3,8,12
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	
Dienstag, 21.07.2026	Putensülze und	I,1,2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Putensülze und	I,1,2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Frischkäse natur dazu	G	Lyoner dazu	2,3,8,12
	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G	Schnittlauchquark	G
Mittwoch, 22.07.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8	Zwei Gemüsemaultaschen	A,A1,C,I	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu	2,3,8
	Kartoffelsalat	J,1,2	in der Brühe dazu	A,A1,I,4	Kartoffelsalat	J,1,2
			Kartoffelsalat	J,1,2		
Donnerstag, 23.07.2026	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Maasdamerkäse und	G,12	Paprikalyoner und	2,3,8,12
	Maasdamerkäse dazu	G,12	Weichkäse dazu	G	Geflügelsalami dazu	1,2,3,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9
Freitag, 24.07.2026	Bierschinken und	2,3,8,12	Goudakäse und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Goudakäse dazu	G,12	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Geflügel-Champignon-Pastete dazu	2,3,8,12
	Bohnensalat	2	Bohnensalat	2	Bohnensalat	2
Samstag, 25.07.2026	Salami und	1,2,3,12	Weichkäse und	G	Salami und	1,2,3,12
	Weichkäse dazu	G	Kräuterkäse dazu	G,1,12	Edelgemüse in Aspic dazu	3,12
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 26.07.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit	D	Elbländer Käse Natur und	G,12	Ein geräuchertes Forellenfilet mit	D
	Sahnemeerrettich dazu	G,L,3,5	Hüttenkäse dazu	G	Sahnemeerrettich dazu	G,L,3,5
	eine Tomate		eine Tomate		eine Tomate	

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 30 von 20.07.2026 bis 26.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 20.07.2026	Salami im Käsemantel und	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	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	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 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	pikanter Schmelzkäse 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	Geflügelbierschinken dazu	kJ 622 / kcal 149 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,4
	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, 21.07.2026	Putensülze und	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	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	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 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	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	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
	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 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 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
Mittwoch, 22.07.2026	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 Gemüsemaultaschen	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
			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		
Donnerstag, 23.07.2026	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	Maasdamerkäse 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	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
	Maasdamerkäse dazu	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	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	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
	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, 24.07.2026	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	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	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
	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	Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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-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
	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
Samstag, 25.07.2026	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	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	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
	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	Kräuterkäse dazu	kJ 1607 / kcal 384 / Fett 30,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 21,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,8	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
	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, 26.07.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit	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	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	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
	Sahnemeerrettich dazu	kJ 1149 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 8,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,6	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	Sahnemeerrettich dazu	kJ 1149 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 12,0 / davon Zucker 8,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,6
	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

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

Menüplan für KW 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 27.07.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu Rettichsalat 	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu Rettichsalat 	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu Rettichsalat  
Dienstag, 28.07.2026	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse dazu Maiskölbchen 	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu Maiskölbchen 	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskölbchen 
Mittwoch, 29.07.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüsemautaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 
Donnerstag, 30.07.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben 	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Gurkenscheiben 	Bierwurst und Lyoner dazu Gurkenscheiben 
Freitag, 31.07.2026	Heringssalat 	Edamerkäse und Hüttenkäse dazu Bohnensalat 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Bohnensalat  
Samstag, 01.08.2026	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei 	Salami und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei  
Sonntag, 02.08.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Emmentalerkäse und Elbländer Käse Natur dazu eine Gewürzgurke 	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 27.07.2026	Schinkenwurst und	2,3,8,12	Goudakäse und	G,12	Schinkenwurst und	2,3,8,12
	Goudakäse dazu	G,12	Sahneschmelzkäse dazu	G	Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu	2,3,8,12
	Rettichsalat	C,G,2	Rettichsalat	C,G,2	Rettichsalat	C,G,2
Dienstag, 28.07.2026	Paprikalyoner und	2,3,8,12	Kräuterfrischkäse und	G	Jagdwurst und	2,3,8,12
	Kräuterfrischkäse dazu	G	Paprikakäse dazu	G,1,12	Paprikalyoner dazu	2,3,8,12
	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9	Maiskölbchen	9
Mittwoch, 29.07.2026	Zwei Maultaschen in	A,A1,C,I	Zwei Gemüsemaultaschen in	A,A1,C,I	Zwei Wiener Würstchen mit	2,3,8,12
	Gemüsebrühe dazu	A,A1,I,4	Gemüsebrühe dazu	A,A1,I,4	Kartoffelsalat	J,1,2
	Kartoffelsalat	J,1,2	Kartoffelsalat	J,1,2		
Donnerstag, 30.07.2026	Bierwurst und	J,2,3,8,12	Tilsiterkäse und	G,12	Bierwurst und	J,2,3,8,12
	Tilsiterkäse dazu	G,12	Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	G,12	Lyoner dazu	2,3,8,12
	Gurkenscheiben		Gurkenscheiben		Gurkenscheiben	
Freitag, 31.07.2026	Heringssalat	C,D,G	Edamerkäse und	G,12	Geflügeljagdwurst und	2,3,8,12
			Hüttenkäse dazu	G	Vorderschinken dazu	2,3,8,12
			Bohnensalat	2	Bohnensalat	2
Samstag, 01.08.2026	Geflügelfleischwurst und	J,2,3	Kräuterkäse und	G,1,2,12	Salami und	1,2,3,12
	Kräuterkäse dazu	G,1,2,12	Butterkäse dazu	G,12	Geflügelfleischwurst dazu	J,2,3
	ein Ei	C	ein Ei	C	ein Ei	C
Sonntag, 02.08.2026	Bierschinken und	2,3,8,12	Emmentalerkäse und	G,12	Bierschinken und	2,3,8,12
	Emmentalerkäse dazu	G,12	Elbländer Käse Natur dazu	G,12	feine Leberwurst dazu	2,3,12
	eine Gewürzgurke	2,9	eine Gewürzgurke	2,9	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) 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 31 von 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 27.07.2026	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	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	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
	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	Sahneshmelzkäse dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	Geflügel-Brokkoli-Pastete 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
	Retichsalat	kJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Retichsalat	kJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5	Retichsalat	kJ 710 / kcal 172 / Fett 16,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5
Dienstag, 28.07.2026	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	Kräuterfrischkäse und	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	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
	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	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	Paprikalyoner 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
	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3	Maiskölbchen	kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,3
Mittwoch, 29.07.2026	Zwei Maultaschen in	kJ 929 / kcal 221 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 29,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 2,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,5	Zwei Gemüseaultaschen in	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	Zwei Wiener Würstchen mit	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5
	Gemüsebrühe 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	Gemüsebrühe 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
	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	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		
Donnerstag, 30.07.2026	Bierwurst und	kJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5	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	Bierwurst und	kJ 1041 / kcal 251 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5
	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	Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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	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
	Gurkenscheiben	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	Gurkenscheiben	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	Gurkenscheiben	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, 31.07.2026	Heringssalat	kJ 925 / kcal 223 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,2 / Salz 1,3	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	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
			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	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
			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
Samstag, 01.08.2026	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	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	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
	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	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
	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, 02.08.2026	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	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	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
	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	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	feine Leberwurst dazu	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
	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