
























Menüplan für KW 23 von 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 01.06.2026	Mortadella mit Pistazie und Frischkäse natur dazu Rote-Bete-Salat 	Frischkäse natur und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat 	Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst dazu Rote-Bete-Salat 
Dienstag, 02.06.2026	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 	Käsesalat dazu Gurkensticks 	Straßburger Wurstsalat dazu Gurkensticks 
Mittwoch, 03.06.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterrane Nudelsalat 	Paprikakäse und Schmelzkäse Sahne dazu Mediterrane Nudelsalat 	Eine Rinderfrikadelle dazu Coleslaw Salat 
Donnerstag, 04.06.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Tilsiterkäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Gewürzgurke 	Champignonlyoner und grobe Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke 
Freitag, 05.06.2026	Salami und Elbländer Käse Bärlauch dazu eine Tomate 	Elbländer Käse Bärlauch und Schmelzkäse Champignon dazu eine Tomate 	Ein Matjesfilet in Tomatensauce 
Samstag, 06.06.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu ein Ei 	Edamerkäse und Weichkäse dazu ein Ei 	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 07.06.2026	Geflügelfleischwurst und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Puszta Salat 	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Schnittlauchstreichkäse dazu Puszta Salat 	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob dazu Puszta Salat  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 23 von 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 01.06.2026	Mortadella mit Pistazie und Frischkäse natur dazu Rote-Bete-Salat	H,H7,2,3,8,12 G 9	Frischkäse natur und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat	G G,1,2,12 9	Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst dazu Rote-Bete-Salat	H,H7,2,3,8,12 2,3,12 9
Dienstag, 02.06.2026	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, 03.06.2026	Eine Rinderfrikadelle dazu mediterrane Nudelsalat	A,A1,C,I,J A,A1,I,J,1,2,3,4	Paprikakäse und Schmelzkäse Sahne dazu Mediterrane Nudelsalat	G,1,12 G A,A1,I,J,1,2,3,4	Eine Rinderfrikadelle dazu Coleslaw Salat	A,A1,C,I,J C,G,2
Donnerstag, 04.06.2026	Champignonlyoner und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 G,12 2,9	Tilsiterkäse und Frischkäse Kräuter dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Champignonlyoner und grobe Streichmettwurst dazu eine Gewürzgurke	2,3,12 2,3,12 2,9
Freitag, 05.06.2026	Salami und Elbländer Käse Bärlauch dazu eine Tomate	1,2,3,12 G,12	Elbländer Käse Bärlauch und Schmelzkäse Champignon dazu eine Tomate	G,12 G	Ein Matjesfilet in Tomatensauce	A,A3,C,D,G,J,2 A,A1,C,J
Samstag, 06.06.2026	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, 07.06.2026	Geflügelfleischwurst und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Puszta Salat	J,2,3 G,12 I,9	Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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 23 von 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 01.06.2026	Mortadella mit Pistazie und Frischkäse natur dazu	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 und Kräuterkäse 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	Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst dazu	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
	Rote-Bete-Salat	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	Rote-Bete-Salat	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	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / 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
		kJ 92 / 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		kJ 92 / 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		kJ 92 / 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
Dienstag, 02.06.2026	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, 03.06.2026	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 Schmelzkäse Sahne dazu	kJ 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	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	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	Coleslaw Salat	kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9
Donnerstag, 04.06.2026	Champignonlonyoner und Tilsiterkäse dazu	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 und Frischkäse Kräuter 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	Champignonlonyoner und grobe Streichmettwurst dazu	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
	eine Gewürzgurke	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	eine Gewürzgurke	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	eine Gewürzgurke	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
		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		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		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, 05.06.2026	Salami und Elbländer Käse Bärlauch 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	Elbländer Käse Bärlauch und Schmelzkäse Champignon 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 Matjesfilet in Tomatensauce	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
	eine Tomate	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	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		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
		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		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, 06.06.2026	Geflügel-Ei-Pastete und Edamerkäse dazu	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 Weichkäse 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 1,6	Geflügel-Ei-Pastete und Vorderschinken dazu	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
	ein Ei	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	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 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
		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		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		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, 07.06.2026	Geflügelfleischwurst und Elbländer Käse Tomate-Basilikum 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	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Schnittlauchstreichkäse 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	Geflügelfleischwurst und Fleischkäse grob 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
	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 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 08.06.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Butterkäse und Schmelzkäse pikant dazu eine Gewürzgurke 	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Gewürzgurke  
Dienstag, 09.06.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark 	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Schnittlauchquark 	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark  
Mittwoch, 10.06.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat 
Donnerstag, 11.06.2026	Paprika Lyoner und Maasdamerkäse dazu Maiskölbchen 	Maasdamerkäse und Butterkäse dazu Maiskölbchen 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Maiskölbchen  
Freitag, 12.06.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken 	Goudakäse und Elbländer Käse Natur dazu Senfgurken 	Bierschinken und Geflügel-Champignonpastete dazu Senfgurken  
Samstag, 13.06.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei 
Sonntag, 14.06.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate 	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Hüttenkäse dazu eine Tomate 	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 08.06.2026	Salami im Käsemantel und Butterkäse dazu eine Gewürzgurke	G,1,2,3,12 G,12 2,9	Butterkäse und Schmelzkäse pikant dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Salami im Käsemantel und Geflügelbierschinken dazu eine Gewürzgurke	G,1,2,3,12 2,3,8,12 2,9
Dienstag, 09.06.2026	Putensülze und Tilsiterkäse dazu Schnittlauchquark	I,1,2,3,8,12 G,12 G	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Schnittlauchquark	G,12 G,12 G	Putensülze und Lyoner dazu Schnittlauchquark	I,1,2,3,8,12 2,3,8,12 G
Mittwoch, 10.06.2026	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) dazu Kartoffelsalat	2,3,8 J,1,2	Zwei Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe 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, 11.06.2026	Paprika Lyoner und Maasdamerkäse dazu Maiskölbchen	2,3,8,12 G,12 9	Maasdamerkäse und Butterkäse dazu Maiskölbchen	G,12 G,12 9	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Maiskölbchen	2,3,8,12 1,2,3,12 9
Freitag, 12.06.2026	Bierschinken und Goudakäse dazu Senfgurken	2,3,8,12 G,12 J,3,9	Goudakäse und Elbländer Käse Natur dazu Senfgurken	G,12 G,12 J,3,9	Bierschinken und Geflügel-Champignonpastete dazu Senfgurken	2,3,8,12 2,3,8,12 J,3,9
Samstag, 13.06.2026	Salami und Weichkäse dazu ein Ei	1,2,3,12 G C	Weichkäse und Kräuterkäse dazu ein Ei	G G,1,2,12 C	Salami und Edelgemüse in Aspik dazu ein Ei	1,2,3,12 3,12 C
Sonntag, 14.06.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate	D G,L,3,5	Elbländer Käse Tomate-Basilikum und Hüttenkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer 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 24 von 08.06.2026 bis 14.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 08.06.2026	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 Schmelzkäse pikant 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 Gewürzgurke	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	eine Gewürzgurke	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 Gewürzgurke	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
		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		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		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
Dienstag, 09.06.2026	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 Elbländer Käse Bärlauch 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
	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 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	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
		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		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		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, 10.06.2026	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 in Gemüsebrühe dazu	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	Kartoffelsalat	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
				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		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, 11.06.2026	Paprika Lyoner 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 Butterkäse dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	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
	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
				kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0		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
Freitag, 12.06.2026	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 Natur 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-Champignonpastete 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
	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	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
				kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1		kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1
Samstag, 13.06.2026	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 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	ein Ei	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	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
		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		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		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, 14.06.2026	Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und einer Tomate	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 Tomate-Basilikum 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 und einer Tomate	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
		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 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		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
		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		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		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 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 15.06.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Schmelzkäse Sahne dazu eine Tomate 	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu eine Tomate  
Dienstag, 16.06.2026	Paprikalyoner und Frischkäse Kräuter dazu Rote-Bete-Salat 	Frischkäse Kräuter und Paprikakäse dazu Rote-Bete-Salat 	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Rote-Bete-Salat 
Mittwoch, 17.06.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 
Donnerstag, 18.06.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkensticks 	Tilsiterkäse und Goudakäse dazu Gurkensticks 	Lyoner und Bierwurst dazu Gurkensticks 
Freitag, 19.06.2026	Heringssalat 	Paprikakäse und Hüttenkäse dazu Rettichsalat 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Rettichsalat  
Samstag, 20.06.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Butterkäse dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei 	Geflügelfleischwurst und Salami dazu ein Ei  
Sonntag, 21.06.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Emmentalerkäse und Elbländerkäse dazu eine Gewürzgurke 	Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke 

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 15.06.2026	Schinkenwurst und 2,3,8,12 Goudakäse dazu G,12 eine Tomate	Goudakäse und G,12 Schmelzkäse Sahne dazu G eine Tomate	Schinkenwurst und 2,3,8,12 Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu 2,3,8,12 eine Tomate
Dienstag, 16.06.2026	Paprikalyoner und 2,3,8,12 Frischkäse Kräuter dazu G Rote-Bete-Salat 9	Frischkäse Kräuter und G Paprikakäse dazu G,1,12 Rote-Bete-Salat 9	Jagdwurst und 2,3,8,12 Paprikalyoner dazu 2,3,8,12 Rote-Bete-Salat 9
Mittwoch, 17.06.2026	Zwei Maultaschen in A,A1,C,I Gemüsebrühe mit A,A1,I,4 Kartoffelsalat J,1,2	Zwei Gemüsemaultaschen in A,A1,C,I Gemüsebrühe mit A,A1,I,4 Kartoffelsalat J,1,2	Zwei Wiener Würstchen mit 2,3,8,12 Kartoffelsalat J,1,2
Donnerstag, 18.06.2026	Bierwurst und J,2,3,8,12 Tilsiterkäse dazu G,12 Gurkensticks	Tilsiterkäse und G,12 Goudakäse dazu G,12 Gurkensticks	Lyoner und 2,3,8,12 Bierwurst dazu J,2,3,8,12 Gurkensticks
Freitag, 19.06.2026	Heringssalat C,D,G	Paprikakäse und G,1,12 Hüttenkäse dazu G Rettichsalat C,G,2	Geflügeljagdwurst und 2,3,8,12 Vorderschinken dazu 2,3,8,12 Rettichsalat C,G,2
Samstag, 20.06.2026	Hausgemachter Fleischsalat und 2,3,8,9 Butterkäse dazu G,12 ein Ei C	Kräuterkäse und G,1,12 Butterkäse dazu G,12 ein Ei C	Geflügelfleischwurst und J,2,3 Salami dazu 1,2,3,12 ein Ei C
Sonntag, 21.06.2026	Bierschinken und 2,3,8,12 Emmentalerkäse dazu G,12 eine Gewürzgurke 2,9	Emmentalerkäse und G,12 Elbländerkäse dazu G,12 eine Gewürzgurke 2,9	Bierschinken und 2,3,8,12 feine Leberwurst dazu 2,3,12 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) 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 25 von 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 15.06.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu	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 Schmelzkäse Sahne 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	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu	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
	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
	Paprikalyoner und Frischkäse Kräuter 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	Frischkäse Kräuter und Paprikakäse 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	Jagdwurst und Paprikalyoner 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
Dienstag, 16.06.2026	Rote-Bete-Salat	kJ 92 / 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 92 / 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 92 / 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
	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe mit	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 Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit	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 Kartoffelsalat	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
	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		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, 17.06.2026	Bierwurst und Tilskiterkäse dazu	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	Tilskiterkäse und Goudakäse 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 1,9	Lyoner und Bierwurst 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
	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
	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	Paprikakäse und Hüttenkäse 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	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu	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
Donnerstag, 18.06.2026	Rettsichsalat	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	Rettsichsalat	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	Rettsichsalat	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
	Hausgemachter Fleischsalat und Butterkäse dazu	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 Butterkäse 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	Geflügelfleischwurst und Salami 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 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	ein Ei	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	ein Ei	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
Freitag, 19.06.2026	Bierschinken und Emmentalerkäse dazu	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	Emmentalerkäse und Elbländerkäse 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	Bierschinken und feine Leberwurst dazu	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
	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
Samstag, 20.06.2026						
Sonntag, 21.06.2026						

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

Menüplan für KW 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 22.06.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate 	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate  
Dienstag, 23.06.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Maasdamer Käse dazu ein Ei 	Maasdamer Käse und Frischkäse natur dazu Rettichsalat 	Hausgemachter Fleischsalat und Streichmettwurst fein dazu ein Ei 
Mittwoch, 24.06.2026	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat 	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat 	Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat 
Donnerstag, 25.06.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben 	Weichkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Gurkenscheiben 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben  
Freitag, 26.06.2026	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate 	Käsesalat dazu eine Tomate 	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate 
Samstag, 27.06.2026	Leberwurst grob und Tilsiterkäse dazu Krautsalat 	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Krautsalat 	Leberwurst grob und Geflügel-Spargelpastete dazu Krautsalat  
Sonntag, 28.06.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken 	Edamerkäse und Schmelzkäse pikant dazu Senfgurken 	Geflügelfleischwurst und Bierschinken mit Senfgurken  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 22.06.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate	G,1,2,3,12 G,12	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate	G,1,2,3,12 2,3,8,12
Dienstag, 23.06.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Maasdamer Käse dazu ein Ei	2,3,8,9 G,12 C	Maasdamer Käse und Frischkäse natur dazu Rettichsalat	G,12 G C,G,2	Hausgemachter Fleischsalat und Streichmettwurst fein dazu ein Ei	2,3,8,9 2,3,12 C
Mittwoch, 24.06.2026	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat	2,3,8,12 C,G,2	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat	G,12 G C,G,2	Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat	I,J,3,8 C,G,2
Donnerstag, 25.06.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben	2,3,8,12 G	Weichkäse und Elbländer Käse Bärlauch dazu Gurkenscheiben	G G,12	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben	2,3,8,12 1,2,3,12
Freitag, 26.06.2026	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Käsesalat dazu eine Tomate	G,J,1,4	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	G,J,1,2,3,4,8,9,12
Samstag, 27.06.2026	Leberwurst grob und Tilsiterkäse dazu Krautsalat	2,3,12 G,12 3	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Krautsalat	G,12 G,1,2,12 3	Leberwurst grob und Geflügel-Spargelpastete dazu Krautsalat	2,3,12 2,3,8,12 3
Sonntag, 28.06.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken	J,2,3 G,12 J,3,9	Edamerkäse und Schmelzkäse pikant dazu Senfgurken	G,12 G J,3,9	Geflügelfleischwurst und Bierschinken mit Senfgurken	J,2,3 2,3,8,12 J,3,9

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 26 von 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 22.06.2026	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	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 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
	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	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	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 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, 23.06.2026	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	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	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
	Maasdamer Käse 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	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	Streichmettwurst fein 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
	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	Rettsichsalat	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	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, 24.06.2026	Eine Bockwurst dazu	kJ 1123 / kcal 271 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,6 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,5	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	Geflügelbratwurst dazu	kJ 914 / kcal 220 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,8
	Coleslaw Salat	kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9	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	Coleslaw Salat	kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9
			Coleslaw Salat	kJ 845 / kcal 204 / Fett 17,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 8,7 / davon Zucker 7,8 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,9		
Donnerstag, 25.06.2026	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 Bärlauch dazu	kJ 1458 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	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
	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, 26.06.2026	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
	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
Samstag, 27.06.2026	Leberwurst grob und	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	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	Leberwurst grob und	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
	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	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	Geflügel-Spargelpastete dazu	kJ 653 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5
	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	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	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
Sonntag, 28.06.2026	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	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	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
	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	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	Bierschinken mit	kJ 732 / 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
	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1	Senfgurken	kJ 47 / kcal 11 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,1

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

Menüplan für KW 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 29.06.2026	Leberwurst fein und Kräuterkäse dazu eine Tomate 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate 	Leberwurst fein und Fleischkäse grob dazu eine Tomate 
Dienstag, 30.06.2026	Lyoner und Emmentalerkäse dazu ein Ei 	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei 	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei  
Mittwoch, 01.07.2026	Zwei Wiener Würstchen dazu mediterrane Nudelsalat 	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterrane Nudelsalat 	Zwei Wiener Würstchen dazu Pusztasalat 
Donnerstag, 02.07.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen 	Weichkäse und Elbländer Käse Natur dazu Gurkenhappen 	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen  
Freitag, 03.07.2026	Bierschinken und Paprikakäse dazu ein Ei 	Milchreis mit Apfelkompott 	Bierschinken und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei  
Samstag, 04.07.2026	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat  	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat 	Hähnchenbrust in Aspik und Salami dazu Bohnensalat   
Sonntag, 05.07.2026	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 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 29.06.2026	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, 30.06.2026	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, 01.07.2026	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, 02.07.2026	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, 03.07.2026	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, 04.07.2026	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, 05.07.2026	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 27 von 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
Montag, 29.06.2026	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, 30.06.2026	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 2,8 / 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, 01.07.2026	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, 02.07.2026	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	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, 03.07.2026	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	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	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, 04.07.2026	Hähnchenbrust in Aspik 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 Aspik 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, 05.07.2026	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	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