

























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

Menüplan für KW 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 04.05.2026	Schinkenwurst und Goudakäse dazu Rettichsalat 	Goudakäse und Sahneschmelzkäse dazu Rettichsalat 	Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu Rettichsalat  
Dienstag, 05.05.2026	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse dazu Maiskölbchen 	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu Maiskölbchen 	Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskölbchen 
Mittwoch, 06.05.2026	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat 
Donnerstag, 07.05.2026	Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben 	Tilsiterkäse und Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu Gurkenscheiben 	Bierwurst und Lyoner dazu Gurkenscheiben 
Freitag, 08.05.2026	Heringssalat 	Edamerkäse und Hüttenkäse dazu Bohnensalat 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Bohnensalat  
Samstag, 09.05.2026	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei 	Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei 	Salami und Geflügelfleischwurst dazu ein Ei  
Sonntag, 10.05.2026	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 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 04.05.2026</b>	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
<b>Dienstag, 05.05.2026</b>	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
<b>Mittwoch, 06.05.2026</b>	Zwei Maultaschen in	A,A1,C,I	Zwei Gemüseaultaschen 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		
<b>Donnerstag, 07.05.2026</b>	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	
<b>Freitag, 08.05.2026</b>	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
<b>Samstag, 09.05.2026</b>	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
<b>Sonntag, 10.05.2026</b>	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 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 04.05.2026</b>	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 Sahneschmelzkäse 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
	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 1248 / kcal 301 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 6,0 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3	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
	Paprikalyoner und Kräuterfrischkäse 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	Kräuterfrischkäse und Paprikakäse dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	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
<b>Dienstag, 05.05.2026</b>	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
	Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe dazu	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 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	Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	kJ 1170 / kcal 283 / Fett 25,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / 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		
<b>Mittwoch, 06.05.2026</b>	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 Elbländer Käse Tomate-Basilikum dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2	Bierwurst und Lyoner 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
	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
	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 Hüttenkäse 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	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
<b>Donnerstag, 07.05.2026</b>	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 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	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
	Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse 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	Kräuterkäse und Butterkäse 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	Salami und Geflügelfleischwurst dazu	kJ 1463 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6
	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 638 / kcal 153 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,1 / Salz 0,8	ein Ei	kJ 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
<b>Freitag, 08.05.2026</b>	Bierschinken und Emmentalerkäse 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	Emmentalerkäse und Elbländer Käse Natur 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 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
	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
<b>Samstag, 09.05.2026</b>						
<b>Sonntag, 10.05.2026</b>						

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

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 11.05.2026	Salami im Käsemantel und Goudakäse dazu eine Tomate 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate 	Salami im Käsemantel und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Tomate  
Dienstag, 12.05.2026	Edelgemüse in Aspick und Maasdamerkäse dazu ein Ei 	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei 	Edelgemüse in Aspick und feine Streichmettwurst dazu ein Ei  
Mittwoch, 13.05.2026	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat 	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat 	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat 
Donnerstag, 14.05.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben 	Weichkäse und Elbländerkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben 	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben  
Freitag, 15.05.2026	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate 	Milchreis mit Apfelkompott 	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate 
Samstag, 16.05.2026	Grobe Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat 	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat 	Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat  
Sonntag, 17.05.2026	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken 	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken 	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu Senfgurken  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 11.05.2026</b>	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
<b>Dienstag, 12.05.2026</b>	Edelgemüse in Aspik und Maasdamerkäse dazu ein Ei	3,12 G,12 C	Maasdamerkäse und Frischkäse natur dazu ein Ei	G,12 G C	Edelgemüse in Aspik und feine Streichmettwurst dazu ein Ei	3,12 2,3,12 C
<b>Mittwoch, 13.05.2026</b>	Eine Bockwurst dazu Coleslaw Salat	2,3,8,12 C,G,2	Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse dazu Coleslaw Salat	G,12 G C,G,2	Eine Geflügelbratwurst dazu Coleslaw Salat	I,J,3,8 C,G,2
<b>Donnerstag, 14.05.2026</b>	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenscheiben	2,3,8,12 G	Weichkäse und Elbländerkäse Bärlauch dazu Gurkenscheiben	G G,12	Paprikalyoner und Geflügelsalami dazu Gurkenscheiben	2,3,8,12 1,2,3,12
<b>Freitag, 15.05.2026</b>	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	G,J,1,2,3,4,8,9,12	Milchreis mit Apfelkompott	G 3	Straßburger Wurstsalat dazu eine Tomate	G,J,1,2,3,4,8,9,12
<b>Samstag, 16.05.2026</b>	Grobe Leberwurst und Tilsiterkäse dazu Rettichsalat	2,3,12 G,12 C,G,2	Tilsiterkäse und Kräuterkäse dazu Rettichsalat	G,12 G,1,2,12 C,G,2	Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpaste dazu Rettichsalat	2,3,12 2,3,8,12 C,G,2
<b>Sonntag, 17.05.2026</b>	Geflügelfleischwurst und Edamerkäse dazu Senfgurken	J,2,3 G,12 J,3,9	Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse dazu Senfgurken	G,12 G J,3,9	Geflügelfleischwurst Bierschinken dazu 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 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 11.05.2026</b>	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
<b>Dienstag, 12.05.2026</b>	Edelgemüse in Aspick und	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	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	Edelgemüse in Aspick und	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
	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	Frischkäse natur dazu	kJ 1738 / kcal 416 / Fett 41,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 24,1 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8	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
	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
<b>Mittwoch, 13.05.2026</b>	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	Eine 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		
<b>Donnerstag, 14.05.2026</b>	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	Elbländerkäse 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
<b>Freitag, 15.05.2026</b>	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	Milchreis mit	kJ 453 / 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	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	Apfelkompott	kJ 380 / 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	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
			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		
<b>Samstag, 16.05.2026</b>	Grobe Leberwurst 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	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	Grobe Leberwurst 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	Rettichsalat	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	Geflügel-Spargelpaste 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
	Rettichsalat	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			Rettichsalat	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
<b>Sonntag, 17.05.2026</b>	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	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	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	Bierschinken 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 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 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 18.05.2026	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate 	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate 	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate 
Dienstag, 19.05.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei 	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei 	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei  
Mittwoch, 20.05.2026	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterrane Nudelsalat 	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterrane Nudelsalat 	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat 
Donnerstag, 21.05.2026	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen 	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen 	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen  
Freitag, 22.05.2026	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken 	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken 	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken 
Samstag, 23.05.2026	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat  	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat 	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu Bohnensalat   
Sonntag, 24.05.2026	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke 	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Gewürzgurke 	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

**Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026**

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 18.05.2026</b>	Feine Leberwurst und Kräuterkäse dazu eine Tomate	2,3,12 G,1,2,12	Kräuterkäse und Frischkäse natur dazu eine Tomate	G,1,2,12 G	Feine Leberwurst und Fleischkäse grob dazu eine Tomate	2,3,12 2,3,8,12
<b>Dienstag, 19.05.2026</b>	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu ein Ei	2,3,8,9 G,12 C	Emmentalerkäse und Hüttenkäse dazu ein Ei	G,12 G C	Lyoner und Putenbrust dazu ein Ei	2,3,8,12 2,3,8,12 C
<b>Mittwoch, 20.05.2026</b>	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu mediterrane Nudelsalat	2,3,8,12 A,A1,I,J,1,2,3,4	Eine vegetarische Bratwurst dazu mediterrane Nudelsalat	A,A1,C A,A1,I,J,1,2,3,4	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu Bohnensalat	2,3,8,12 2
<b>Donnerstag, 21.05.2026</b>	Paprikalyoner und Weichkäse dazu Gurkenhappen	2,3,8,12 G J,1,9	Weichkäse und Elbländerkäse natur dazu Gurkenhappen	G G,12 J,1,9	Paprikalyoner und Geflügel-Brokkolipastete dazu Gurkenhappen	2,3,8,12 2,3,8,12 J,1,9
<b>Freitag, 22.05.2026</b>	Bierschinken und Elbländerkäse Tomate-Basilikum dazu Senfgurken	2,3,8,12 G,12 J,3,9	Elbländerkäse Tomate-Basilikum und Goudakäse dazu Senfgurken	G,12 G,12 J,3,9	Bierschinken und Salami dazu Senfgurken	2,3,8,12 1,2,3,12 J,3,9
<b>Samstag, 23.05.2026</b>	Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse dazu Bohnensalat	2,3,8,12 G,12 2	Butterkäse und Frischkäse Kräuter dazu Bohnensalat	G,12 G 2	Hähnchenbrust in Aspik und Vorderschinken dazu Bohnensalat	2,3,8,12 2,3,8,12 2
<b>Sonntag, 24.05.2026</b>	Schinkenwurst und Tilsiterkäse dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Tilsiterkäse und Sahneschmelzkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Schinkenwurst und Geflügel-Champignonpastete dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 2,3,8,12 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 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 18.05.2026</b>	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	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	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
	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
<b>Dienstag, 19.05.2026</b>	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	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
<b>Mittwoch, 20.05.2026</b>	Zwei Wiener Würstchen (Schwein) dazu	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	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 (Schwein) dazu	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
	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	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
<b>Donnerstag, 21.05.2026</b>	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	Elbländerkäse 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
<b>Freitag, 22.05.2026</b>	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	Elbländerkäse Tomate-Basilikum 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	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
	Elbländerkäse 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	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	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
	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
<b>Samstag, 23.05.2026</b>	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2	Butterkäse und	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Hähnchenbrust in Aspick und	kJ 398 / kcal 94 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,2
	Butterkäse dazu	kJ 1331 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0	Frischkäse Kräuter dazu	kJ 664 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0	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	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
<b>Sonntag, 24.05.2026</b>	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	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-Champignonpastete dazu	kJ 636 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,4
	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1	eine Gewürzgurke	kJ 64 / kcal 15 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 0,6 / Salz 1,1

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

Menüplan für KW 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Abendessen	Abendessen vegetarisch	Abendessen glutenfrei
Montag, 25.05.2026	Ein Forellenfilet geräuchert dazu Sahnemeerrettich und eine Tomate 	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate 	Ein Forellenfilet geräuchert dazu Sahnemeerrettich und eine Tomate 
Dienstag, 26.05.2026	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat 	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat 	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat  
Mittwoch, 27.05.2026	Ein Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" dazu BIO Salzkartoffeln 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark 
Donnerstag, 28.05.2026	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks 	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks 	Hausgemachter Fleischsalat und feine Leberwurst dazu Gurkensticks  
Freitag, 29.05.2026	Lyoner und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat 	Kräuterkäse und Schmelzkäse Pikant dazu Rote-Bete-Salat 	Lyoner und Geflügel-Spargelpastete dazu Rote-Bete-Salat  
Samstag, 30.05.2026	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu ein Ei 	Weichkäse und Maasdamerkäse dazu ein Ei 	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu ein Ei  
Sonntag, 31.05.2026	Kassler Braten und Elbländerkäse natur dazu eine Gewürzgurke 	Elbländerkäse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke 	Kassler Braten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke  

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

**Menüplan für KW 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026**

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 25.05.2026</b>	Ein Forellenfilet geräuchert dazu Sahnemeerrettich und eine Tomate	D G,L,3,5	Goudakäse und Kräuterfrischkäse dazu eine Tomate	G,12 G	Ein Forellenfilet geräuchert dazu Sahnemeerrettich und eine Tomate	D G,L,3,5
<b>Dienstag, 26.05.2026</b>	Jagdwurst und Tilsiterkäse dazu Puszta Salat	2,3,8,12 G,12 I,9	Tilsiterkäse und Hüttenkäse dazu Puszta Salat	G,12 G I,9	Jagdwurst und Edelgemüse in Aspik dazu Puszta Salat	2,3,8,12 3,12 I,9
<b>Mittwoch, 27.05.2026</b>	Ein Matjesfilet nach "Hausfrauen Art" dazu BIO Salzkartoffeln	A,A3,C,D,G,J,2 A,A1,C,G,J,9	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark	G G	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark	G
<b>Donnerstag, 28.05.2026</b>	Hausgemachter Fleischsalat und Emmentalerkäse dazu Gurkensticks	2,3,8,9 G,12	Emmentalerkäse und Butterkäse dazu Gurkensticks	G,12 G,12	Hausgemachter Fleischsalat und feine Leberwurst dazu Gurkensticks	2,3,8,9 2,3,12
<b>Freitag, 29.05.2026</b>	Lyoner und Kräuterkäse dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 G,1,2,12 9	Kräuterkäse und Schmelzkäse Pikant dazu Rote-Bete-Salat	G,1,2,12 G 9	Lyoner und Geflügel-Spargelpastete dazu Rote-Bete-Salat	2,3,8,12 2,3,8,12 9
<b>Samstag, 30.05.2026</b>	Geflügeljagdwurst und Weichkäse dazu ein Ei	2,3,8,12 G C	Weichkäse und Maasdamerkäse dazu ein Ei	G G,12 C	Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu ein Ei	2,3,8,12 2,3,8,12 C
<b>Sonntag, 31.05.2026</b>	Kassler Braten und Elbländerkäse natur dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 G,12 2,9	Elbländerkäse natur und Schnittlauchstreichkäse dazu eine Gewürzgurke	G,12 G 2,9	Kassler Braten und Hähnchenbrust in Aspik dazu eine Gewürzgurke	2,3,8,12 2,3,8,12 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 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Abendessen		Abendessen vegetarisch		Abendessen glutenfrei	
<b>Montag, 25.05.2026</b>	Ein Forellenfilet geräuchert dazu	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2	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	Ein Forellenfilet geräuchert dazu	kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,7 / Salz 2,2
	Sahneemerrrettich und	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	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	Sahneemerrrettich und	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
<b>Dienstag, 26.05.2026</b>	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2	Tilsiterkäse und	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Jagdwurst und	kJ 1052 / kcal 254 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,2
	Tilsiterkäse dazu	kJ 1420 / kcal 342 / Fett 26,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,2 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 2,0	Hüttenkäse dazu	kJ 385 / kcal 92 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,8 / Salz 0,8	Edelgemüse in Aspick dazu	kJ 241 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,0 / Salz 1,3
	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0	Pusztia Salat	kJ 81 / kcal 19 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,0
<b>Mittwoch, 27.05.2026</b>	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" dazu	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				
<b>Donnerstag, 28.05.2026</b>	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	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	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
	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	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
	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
<b>Freitag, 29.05.2026</b>	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	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	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
	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	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
	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
<b>Samstag, 30.05.2026</b>	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 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	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	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	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
<b>Sonntag, 31.05.2026</b>	Kassler Braten 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	Elbländerkäse 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	Kassler Braten 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
	Elbländerkäse 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