

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

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

|                           | Abendessen   | Abendessen vegetarisch  | Abendessen glutenfrei   |
|---------------------------|--|---|---|
| Montag,<br>06.10.2025     | Schinkenwurst und Goudakäse dazu eine Tomate<br>            | Goudakäse und Schmelzkäse Sahne dazu eine Tomate<br>         | Schinkenwurst und Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu eine Tomate<br>  |
| Dienstag,<br>07.10.2025   | Paprikalyoner und Frischkäse Kräuter dazu Maiskölbchen<br>  | Frischkäse Kräuter und Paprikakäse dazu Maiskölbchen<br>     | Jagdwurst und Paprikalyoner dazu Maiskölbchen<br>  |
| Mittwoch,<br>08.10.2025   | Zwei Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat<br>      | Zwei Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat<br>  | Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat<br>   |
| Donnerstag,<br>09.10.2025 | Bierwurst und Tilsiterkäse dazu Gurkenscheiben<br>          | Tilsiterkäse und Goudakäse dazu Gurkenscheiben<br>           | Lyoner und Bierwurst dazu Gurkenscheiben<br>   |
| Freitag,<br>10.10.2025    | Heringssalat<br>  | Paprikakäse und Hüttenkäse dazu Rettichsalat<br>           | Geflügeljagdwurst und Vorderschinken dazu Rettichsalat<br>    |
| Samstag,<br>11.10.2025    | Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu ein Ei<br>      | Kräuterkäse und Butterkäse dazu ein Ei<br>                 | Geflügelfleischwurst und Salami dazu ein Ei<br>               |
| Sonntag,<br>12.10.2025    | Bierschinken und Emmentalerkäse dazu eine Gewürzgurke<br> | Emmentalerkäse und Elbländerkäse dazu eine Gewürzgurke<br> | Bierschinken und feine Leberwurst dazu eine Gewürzgurke<br>  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

|                                   | Abendessen   | Abendessen vegetarisch   | Abendessen glutenfrei  |
|-----------------------------------|--|--|--|
| <b>Montag,<br/>06.10.2025</b>     | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Goudakäse dazu G,12<br>eine Tomate                 | Goudakäse und G,12<br>Schmelzkäse Sahne dazu G<br>eine Tomate                          | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Geflügel-Brokkoli-Pastete dazu 2,3,8,12<br>eine Tomate |
| <b>Dienstag,<br/>07.10.2025</b>   | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Frischkäse Kräuter dazu G<br>Maiskölbchen 9        | Frischkäse Kräuter und G<br>Paprikakäse dazu G,1,12<br>Maiskölbchen 9                  | Jagdwurst und 2,3,8,12<br>Paprikalyoner dazu 2,3,8,12<br>Maiskölbchen 9              |
| <b>Mittwoch,<br/>08.10.2025</b>   | Zwei Maultaschen in A,A1,C,I<br>Gemüsebrühe mit A,A1,I,4<br>Kartoffelsalat J,1,2 | Zwei Gemüsemaultaschen in A,A1,C,I<br>Gemüsebrühe mit A,A1,I,4<br>Kartoffelsalat J,1,2 | Zwei Wiener Würstchen mit 2,3,8<br>Kartoffelsalat J,1,2                              |
| <b>Donnerstag,<br/>09.10.2025</b> | Bierwurst und J,2,3,8,12<br>Tilsiterkäse dazu G,12<br>Gurkenscheiben             | Tilsiterkäse und G,12<br>Goudakäse dazu G,12<br>Gurkenscheiben                         | Lyoner und 2,3,8,12<br>Bierwurst dazu J,2,3,8,12<br>Gurkenscheiben                   |
| <b>Freitag,<br/>10.10.2025</b>    | Heringssalat C,D,G   | Paprikakäse und G,1,12<br>Hüttenkäse dazu G<br>Rettichsalat C,G,2                      | Geflügeljagdwurst und 2,3,8,12<br>Vorderschinken dazu 2,3,8,12<br>Rettichsalat C,G,2 |
| <b>Samstag,<br/>11.10.2025</b>    | Geflügelfleischwurst und J,2,3<br>Kräuterkäse dazu G,1,12<br>ein Ei C            | Kräuterkäse und G,1,12<br>Butterkäse dazu G,12<br>ein Ei C                             | Geflügelfleischwurst und J,2,3<br>Salami dazu 1,2,3,12<br>ein Ei C                   |
| <b>Sonntag,<br/>12.10.2025</b>    | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Emmentalerkäse dazu G,12<br>eine Gewürzgurke 2,9    | Emmentalerkäse und G,12<br>Elbländerkäse dazu G,12<br>eine Gewürzgurke 2,9             | Bierschinken und 2,3,8,12<br>feine Leberwurst dazu 2,3,12<br>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 41 von 06.10.2025 bis 12.10.2025

|                               | Abendessen                                |   | Abendessen vegetarisch                   |   | Abendessen glutenfrei                            |   |
|-------------------------------|---|---|--|---|--|---|
| <b>Montag, 06.10.2025</b>     | Schinkenwurst und Goudakäse dazu          | kJ 983 / 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 1494 / 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 983 / 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 992 / 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 669 / 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 657 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5   |
| <b>Dienstag, 07.10.2025</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 mit       | kJ 925 / 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 mit | kJ 770 / kcal 184 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 33,9 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 6,9 / Salz 1,1    | Zwei Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat         | kJ 1146 / kcal 274 / Fett 24,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,2 / Salz 2,2  |
|                               | Kartoffelsalat                            | kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0     | Kartoffelsalat                           | kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0     | Kartoffelsalat                                   | kJ 394 / kcal 94 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 13,4 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,6 / Salz 2,0     |
| <b>Mittwoch, 08.10.2025</b>   | Bierwurst und Tilskiterkäse dazu          | kJ 1050 / 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 1431 / 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 | Lyoner und Bierwurst dazu                        | kJ 1046 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3  |
|                               | Gurkenscheiben                            | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         | Gurkenscheiben                           | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         | Gurkenscheiben                                   | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         |
|                               | Heringssalat                              | kJ 933 / 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 1523 / 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 623 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5    |
| <b>Donnerstag, 09.10.2025</b> | Retrichsalat                              | kJ 720 / 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    | Retrichsalat                             | kJ 720 / 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    | Retrichsalat                                     | kJ 720 / 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    |
|                               | Geflügelfleischwurst und Kräuterkäse dazu | kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0   | 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 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0   |
|                               | ein Ei                                    | kJ 1431 / 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 | 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 1477 / 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 |
| <b>Freitag, 10.10.2025</b>    | Bierschinken und Emmentalerkäse dazu      | 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   | Emmentalerkäse und Elbländerkäse dazu    | kJ 1481 / 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       |
|                               |   |   |  |   |  |   |
| <b>Samstag, 11.10.2025</b>    |   |   |  |   |  |   |
|                               |   |   |  |   |  |   |
|                               |   |   |  |   |  |   |
| <b>Sonntag, 12.10.2025</b>    |   |   |  |   |  |   |
|                               |   |   |  |   |  |   |
|                               |   |   |  |   |  |   |

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

Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025

|                           | Abendessen   | Abendessen vegetarisch  | Abendessen glutenfrei   |
|---------------------------|--|---|---|
| Montag,<br>13.10.2025     | Salami im Käsemantel und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate<br>   | Goudakäse und<br>Kräuterfrischkäse dazu<br>eine Tomate<br>             | Salami im Käsemantel und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Tomate<br>  |
| Dienstag,<br>14.10.2025   | Edelgemüse in Aspick und<br>Maasdamer Käse dazu<br>ein Ei<br>   | Maasdamer Käse und<br>Frischkäse natur dazu<br>Rettichsalat<br>        | Edelgemüse in Aspick und<br>Streichmettwurst fein dazu<br>ein Ei<br>            |
| Mittwoch,<br>15.10.2025   | Eine Bockwurst dazu<br>Coleslaw Salat<br>                       | Emmentalerkäse und<br>Champignonschmelzkäse dazu<br>Coleslaw Salat<br> | Geflügelbratwurst dazu<br>Coleslaw Salat<br>   |
| Donnerstag,<br>16.10.2025 | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenscheiben<br>       | Weichkäse und<br>Elbländer Käse Bärlauch dazu<br>Gurkenscheiben<br>    | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>Gurkenscheiben<br>                  |
| Freitag,<br>17.10.2025    | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate<br>                | Grießbrei dazu<br>Apfelkompott<br>                                   | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate<br>   |
| Samstag,<br>18.10.2025    | Leberwurst grob und<br>Tilsiterkäse dazu<br>ein Ei<br>        | Tilsiterkäse und<br>Kräuterkäse dazu<br>ein Ei<br>                   | Leberwurst grob und<br>Geflügel-Spargelpastete dazu<br>ein Ei<br>           |
| Sonntag,<br>19.10.2025    | Geflügelfleischwurst und<br>Edamerkäse dazu<br>Senfgurken<br> | Edamerkäse und<br>Schmelzkäse pikant dazu<br>Senfgurken<br>          | Geflügelfleischwurst und<br>Bierschinken mit<br>Senfgurken<br>              |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

**Menüplan für KW 42 von 13.10.2025 bis 19.10.2025**

|                                   | Abendessen  |                        | Abendessen vegetarisch   |                       | Abendessen glutenfrei  |                            |
|-----------------------------------|---|------------------------|--|-----------------------|--|----------------------------|
| <b>Montag,<br/>13.10.2025</b>     | Salami im Käsemantel und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate | G,1,2,3,12<br>G,12     | Goudakäse und<br>Kräuterfrischkäse dazu<br>eine Tomate             | G,12<br>G             | Salami im Käsemantel und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Tomate | G,1,2,3,12<br>2,3,8,12     |
| <b>Dienstag,<br/>14.10.2025</b>   | Edelgemüse in Aspik und<br>Maasdamer Käse dazu<br>ein Ei  | 3,12<br>G,12<br>C      | Maasdamer Käse und<br>Frischkäse natur dazu<br>Rettichsalat        | G,12<br>G<br>C,G,2    | Edelgemüse in Aspik und<br>Streichmettwurst fein dazu<br>ein Ei            | 3,12<br>2,3,12<br>C        |
| <b>Mittwoch,<br/>15.10.2025</b>   | Eine Bockwurst dazu<br>Coleslaw Salat                     | C,G,2                  | Emmentalerkäse und<br>Champignonschmelzkäse dazu<br>Coleslaw Salat | G,12<br>G<br>C,G,2    | Geflügelbratwurst dazu<br>Coleslaw Salat                                   | I,J,3,8<br>C,G,2           |
| <b>Donnerstag,<br/>16.10.2025</b> | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenscheiben     | 2,3,8,12<br>G          | Weichkäse und<br>Elbländer Käse Bärlauch dazu<br>Gurkenscheiben    | G<br>G,12             | Paprikalyoner und<br>Geflügelsalami dazu<br>Gurkenscheiben                 | 2,3,8,12<br>1,2,3,12       |
| <b>Freitag,<br/>17.10.2025</b>    | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate                | G,J,1,2,3,4,8,9,12     | Grießbrei dazu<br>Apfelkompott                                     | A,A1,G<br>3           | Straßburger Wurstsalat dazu<br>eine Tomate                                 | G,J,1,2,3,4,8,9,12         |
| <b>Samstag,<br/>18.10.2025</b>    | Leberwurst grob und<br>Tilsiterkäse dazu<br>ein Ei        | 2,3,12<br>G,12<br>C    | Tilsiterkäse und<br>Kräuterkäse dazu<br>ein Ei                     | G,12<br>G,1,2,12<br>C | Leberwurst grob und<br>Geflügel-Spargelpastete dazu<br>ein Ei              | 2,3,12<br>2,3,8,12<br>C    |
| <b>Sonntag,<br/>19.10.2025</b>    | Geflügelfleischwurst und<br>Edamerkäse dazu<br>Senfgurken | J,2,3<br>G,12<br>J,3,9 | Edamerkäse und<br>Schmelzkäse pikant dazu<br>Senfgurken            | G,12<br>G<br>J,3,9    | Geflügelfleischwurst und<br>Bierschinken mit<br>Senfgurken                 | J,2,3<br>2,3,8,12<br>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



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

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

|                           | Abendessen  | Abendessen vegetarisch  | Abendessen glutenfrei   |
|---------------------------|---|---|---|
| Montag,<br>20.10.2025     | Leberwurst fein und<br>Kräuterkäse dazu<br>eine Tomate<br>   | Kräuterkäse und<br>Frischkäse natur dazu<br>eine Tomate<br>                | Leberwurst fein und<br>Fleischkäse grob dazu<br>eine Tomate<br>  |
| Dienstag,<br>21.10.2025   | Lyoner und<br>Emmentalerkäse dazu<br>ein Ei<br>  | Emmentalerkäse und<br>Hüttenkäse dazu<br>ein Ei<br>                        | Lyoner und<br>Putenbrust dazu<br>ein Ei<br>   |
| Mittwoch,<br>22.10.2025   | Zwei Wiener Würstchen dazu<br>mediterrane Nudelsalat<br>   | Eine vegetarische Bratwurst dazu<br>mediterrane Nudelsalat<br>             | Zwei Wiener Würstchen dazu<br>Pusztasalat<br>  |
| Donnerstag,<br>23.10.2025 | Paprikalyoner und<br>Weichkäse dazu<br>Gurkenhappen<br>  | Weichkäse und<br>Elbländer Käse Natur dazu<br>Gurkenhappen<br>             | Paprikalyoner und<br>Geflügel-Brokkolipastete dazu<br>Gurkenhappen<br>    |
| Freitag,<br>24.10.2025    | Bierschinken und<br>Paprikakäse dazu<br>ein Ei<br>   | Milchreis mit<br>Apfelkompott<br>  | Bierschinken und<br>Geflügelfleischwurst dazu<br>ein Ei<br>   |
| Samstag,<br>25.10.2025    | Hähnchenbrust in Aspik und<br>Butterkäse dazu<br>Bohnensalat<br>  | Butterkäse und<br>Frischkäse Kräuter dazu<br>Bohnensalat<br>             | Hähnchenbrust in Aspik und<br>Salami dazu<br>Bohnensalat<br>   |
| Sonntag,<br>26.10.2025    | Schinkenwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br>   | Tilsiterkäse und<br>Schnittlauchstreichkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br> | Schinkenwurst und<br>Geflügel-Champignonpastete dazu<br>eine Gewürzgurke<br>    |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

|                               | Abendessen   | Abendessen vegetarisch   | Abendessen glutenfrei  |
|-------------------------------|--|--|--|
| <b>Montag, 20.10.2025</b>     | Leberwurst fein und 2,3,12<br>Kräuterkäse dazu G,1,2,12<br>eine Tomate         | Kräuterkäse und G,1,2,12<br>Frischkäse natur dazu G<br>eine Tomate                 | Leberwurst fein und 2,3,12<br>Fleischkäse grob dazu 2,3,8,12<br>eine Tomate                    |
| <b>Dienstag, 21.10.2025</b>   | Lyoner und 2,3,8,12<br>Emmentalerkäse dazu G,12<br>ein Ei C                    | Emmentalerkäse und G,12<br>Hüttenkäse dazu G<br>ein Ei C                           | Lyoner und 2,3,8,12<br>Putenbrust dazu 2,3,8,12<br>ein Ei C                                    |
| <b>Mittwoch, 22.10.2025</b>   | Zwei Wiener Würstchen dazu 2,3,8,12<br>mediterrane Nudelsalat A,A1,I,J,1,2,3,4 | Eine vegetarische Bratwurst dazu A,A1,C<br>mediterrane Nudelsalat A,A1,I,J,1,2,3,4 | Zwei Wiener Würstchen dazu 2,3,8,12<br>Pusztasalat I,9   |
| <b>Donnerstag, 23.10.2025</b> | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Weichkäse dazu G<br>Gurkenhappen J,1,9           | Weichkäse und G<br>Elbländer Käse Natur dazu G,12<br>Gurkenhappen J,1,9            | Paprikalyoner und 2,3,8,12<br>Geflügel-Brokkolipastete dazu 2,3,8,12<br>Gurkenhappen J,1,9     |
| <b>Freitag, 24.10.2025</b>    | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Paprikakäse dazu G,1,12<br>ein Ei C               | Milchreis mit G<br>Apfelkompott 3  | Bierschinken und 2,3,8,12<br>Geflügelfleischwurst dazu J,2,3<br>ein Ei C                       |
| <b>Samstag, 25.10.2025</b>    | Hähnchenbrust in Aspik und 2,3,8,12<br>Butterkäse dazu G,12<br>Bohnensalat     | Butterkäse und G,12<br>Frischkäse Kräuter dazu G<br>Bohnensalat                    | Hähnchenbrust in Aspik und 2,3,8,12<br>Salami dazu 1,2,3,12<br>Bohnensalat                     |
| <b>Sonntag, 26.10.2025</b>    | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Tilsiterkäse dazu G,12<br>eine Gewürzgurke 2,9   | Tilsiterkäse und G,12<br>Schnittlauchstreichkäse dazu G<br>eine Gewürzgurke 2,9    | Schinkenwurst und 2,3,8,12<br>Geflügel-Champignonpastete dazu 2,3,8,12<br>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 43 von 20.10.2025 bis 26.10.2025

|                               | Abendessen                  |   | Abendessen vegetarisch           |   | Abendessen glutenfrei   |   |
|-------------------------------|-----------------------------|---|----------------------------------|---|---|---|
| <b>Montag, 20.10.2025</b>     | Leberwurst fein und         | kJ 1360 / 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 1234 / 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 1360 / 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 1234 / 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 669 / 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 1071 / kcal 256 / Fett 21,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,1 / Salz 1,2  |
|                               | eine Tomate                 | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         | eine Tomate                      | kJ 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, 21.10.2025</b>   | Lyoner und                  | kJ 1046 / 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 1481 / 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 1046 / 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 1481 / 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 477 / kcal 114 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 21,0 / 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, 22.10.2025</b>   | Zwei Wiener Würstchen dazu  | kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,5  | Eine vegetarische Bratwurst dazu | kJ 1276 / kcal 305 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 23,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,4 | Zwei Wiener Würstchen dazu  | kJ 1163 / kcal 278 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,1 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 15,0 / 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 79 / 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>Donnerstag, 23.10.2025</b> | Paprikalyoner und           | kJ 992 / 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 1556 / 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 992 / 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 1556 / 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 1469 / 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 657 / kcal 157 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / 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, 24.10.2025</b>    | Bierschinken und            | 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   | 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 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   |
|                               | Paprikakäse dazu            | kJ 1523 / 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 264 / kcal 63 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,5 / davon Zucker 14,5 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,0    | Geflügelfleischwurst dazu   | kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / 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 |   |
| <b>Samstag, 25.10.2025</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 1343 / 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 1343 / 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 669 / 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 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6 |
|                               | Bohnensalat                 | 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         | Bohnensalat                      | 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         | Bohnensalat   | 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>Sonntag, 26.10.2025</b>    | Schinkenwurst und           | kJ 983 / 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 1431 / 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 983 / 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 1431 / 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 787 / 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 640 / kcal 153 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / 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 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

|                           | Abendessen  | Abendessen vegetarisch  | Abendessen glutenfrei  |
|---------------------------|---|---|--|
| Montag,<br>27.10.2025     | Salami und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate<br>                          | Goudakäse und<br>Frischkäse Kräuter dazu<br>eine Tomate<br>                        | Salami und<br>Lyoner dazu<br>eine Tomate<br>  |
| Dienstag,<br>28.10.2025   | Jagdwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Puszta Salat<br>                   | Tilsiterkäse und<br>Hüttenkäse dazu<br>Puszta Salat<br>                            | Jagdwurst und<br>Edelgemüse in Aspik dazu<br>Puszta Salat<br>            |
| Mittwoch,<br>29.10.2025   | Ein Matjesfilet nach<br>Hausfrauen Art mit<br>BIO Salzkartoffeln<br>     | BIO Salzkartoffeln mit<br>Kräuterquark<br>   | BIO Salzkartoffeln mit<br>Kräuterquark<br>  |
| Donnerstag,<br>30.10.2025 | Geflügelfleischwurst und<br>Emmentalerkäse dazu<br>Gurkenscheiben<br>    | Emmentalerkäse und<br>Butterkäse dazu<br>Gurkenscheiben<br>                        | Feine Leberwurst und<br>Geflügelfleischwurst dazu<br>Gurkenscheiben<br>  |
| Freitag,<br>31.10.2025    | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Kräuterkäse dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>     | Kräuterkäse und<br>Schmelzkäse pikant dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>                | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Geflügelsalami dazu<br>Rote-Bete-Salat<br>   |
| Samstag,<br>01.11.2025    | Geflügeljagdwurst und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei<br>                  | Maasdamer Käse und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei<br>                               | Geflügeljagdwurst und<br>Vorderschinken dazu<br>ein Ei<br>           |
| Sonntag,<br>02.11.2025    | Kasslerbraten und<br>Elbländer Käse natur dazu<br>eine Gewürzgurke<br> | Elbländer Käse natur und<br>Schnittlauchstreichkäse dazu<br>eine Gewürzgurke<br> | Kasslerbraten und<br>Hähnchenbrust in Aspik dazu<br>eine Gewürzgurke<br>  |

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

|                               | Abendessen   |                                | Abendessen vegetarisch   |                    | Abendessen glutenfrei  |                             |
|-------------------------------|--|--------------------------------|--|--------------------|--|-----------------------------|
| <b>Montag, 27.10.2025</b>     | Salami und<br>Goudakäse dazu<br>eine Tomate                        | 1,2,3,12<br>G,12               | Goudakäse und<br>Frischkäse Kräuter dazu<br>eine Tomate                      | G,12<br>G          | Salami und<br>Lyoner dazu<br>eine Tomate                             | 1,2,3,12<br>2,3,8,12        |
| <b>Dienstag, 28.10.2025</b>   | Jagdwurst und<br>Tilsiterkäse dazu<br>Puszta Salat                 | 2,3,8,12<br>G,12<br>I,9        | Tilsiterkäse und<br>Hüttenkäse dazu<br>Puszta Salat                          | G,12<br>G<br>I,9   | Jagdwurst und<br>Edelgemüse in Aspik dazu<br>Puszta Salat            | 2,3,8,12<br>3,12<br>I,9     |
| <b>Mittwoch, 29.10.2025</b>   | Ein Matjesfilet nach<br>Hausfrauen Art mit<br>BIO Salzkartoffeln   | A,A3,C,D,G,J,2<br>A,A1,C,G,J,9 | BIO Salzkartoffeln mit<br>Kräuterquark                                       | G                  | BIO Salzkartoffeln mit<br>Kräuterquark                               | G                           |
| <b>Donnerstag, 30.10.2025</b> | Geflügelfleischwurst und<br>Emmentalerkäse dazu<br>Gurkenscheiben  | J,2,3<br>G,12                  | Emmentalerkäse und<br>Butterkäse dazu<br>Gurkenscheiben                      | G,12<br>G,12       | Feine Leberwurst und<br>Geflügelfleischwurst dazu<br>Gurkenscheiben  | 2,3,12<br>J,2,3             |
| <b>Freitag, 31.10.2025</b>    | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Kräuterkäse dazu<br>Rote-Bete-Salat     | C,1,2,3,12<br>G,1,2,12<br>9    | Kräuterkäse und<br>Schmelzkäse pikant dazu<br>Rote-Bete-Salat                | G,1,2,12<br>G<br>9 | Geflügel-Ei-Pastete und<br>Geflügelsalami dazu<br>Rote-Bete-Salat    | C,1,2,3,12<br>1,2,3,12<br>9 |
| <b>Samstag, 01.11.2025</b>    | Geflügeljagdwurst und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei                  | 2,3,8,12<br>G<br>C             | Maasdamer Käse und<br>Weichkäse dazu<br>ein Ei                               | G,12<br>G<br>C     | Geflügeljagdwurst und<br>Vorderschinken dazu<br>ein Ei               | 2,3,8,12<br>2,3,8,12<br>C   |
| <b>Sonntag, 02.11.2025</b>    | Kasslerbraten und<br>Elbländer Käse natur dazu<br>eine Gewürzgurke | 2,3,8,12<br>G,12<br>2,9        | Elbländer Käse natur und<br>Schnittlauchstreichkäse dazu<br>eine Gewürzgurke | G,12<br>G<br>2,9   | Kasslerbraten und<br>Hähnchenbrust in Aspik dazu<br>eine Gewürzgurke | 2,3,8,12<br>2,3,8,12<br>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 44 von 27.10.2025 bis 02.11.2025

|                               | Abendessen                |   | Abendessen vegetarisch       |   | Abendessen glutenfrei        |   |
|-------------------------------|---------------------------|---|------------------------------|---|------------------------------|---|
| <b>Montag, 27.10.2025</b>     | Salami und                | kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6 | Goudakäse und                | kJ 1494 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 | Salami und                   | kJ 1477 / kcal 353 / Fett 31,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 3,6 |
|                               | Goudakäse dazu            | kJ 1494 / kcal 357 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,5 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,9 | Frischkäse Kräuter dazu      | kJ 669 / kcal 160 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,8 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 8,8 / Salz 1,0    | Lyoner dazu                  | kJ 1046 / kcal 250 / Fett 22,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,3  |
|                               | eine Tomate               | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         | eine Tomate                  | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         | eine Tomate                  | kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0         |
| <b>Dienstag, 28.10.2025</b>   | Jagdwurst und             | kJ 1063 / 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 1431 / 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 1063 / 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 1431 / 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 79 / 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 79 / 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 79 / 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, 29.10.2025</b>   | Ein Matjesfilet nach      | kJ 711 / kcal 170 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / 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 0,1     | 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 0,1     |
|                               | Hausfrauen Art mit        | kJ 1044 / kcal 250 / Fett 24,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 1,0   | Kräuterquark                 | kJ 358 / kcal 85 / Fett 3,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 9,2 / Salz 1,0      | Kräuterquark                 | kJ 358 / kcal 85 / Fett 3,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 9,2 / 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 0,1     |                              |   |                              |   |
| <b>Donnerstag, 30.10.2025</b> | Geflügelfleischwurst und  | kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0   | Emmentalerkäse und           | kJ 1481 / kcal 354 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 | Feine Leberwurst und         | kJ 1360 / kcal 325 / Fett 29,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 13,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,7 |
|                               | Emmentalerkäse dazu       | kJ 1481 / 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 1343 / kcal 321 / Fett 25,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,3 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0 | Geflügelfleischwurst dazu    | kJ 888 / kcal 214 / Fett 17,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,0   |
|                               | 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         | 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, 31.10.2025</b>    | Geflügel-Ei-Pastete und   | kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5    | Kräuterkäse und              | kJ 1234 / 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-Ei-Pastete und      | kJ 648 / kcal 155 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,5    |
|                               | Kräuterkäse dazu          | kJ 1234 / 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 787 / kcal 188 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 7,0 / davon Zucker 7,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,3   | Geflügelsalami dazu          | kJ 1523 / kcal 364 / Fett 32,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 18,0 / Salz 3,7 |
|                               | Rote-Bete-Salat           | kJ 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       |
| <b>Samstag, 01.11.2025</b>    | Geflügeljagdwurst und     | kJ 623 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5    | Maasdamer Käse und           | kJ 1469 / kcal 351 / Fett 27,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,1 | Geflügeljagdwurst und        | kJ 623 / kcal 149 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 2,5    |
|                               | Weichkäse dazu            | kJ 1556 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 | Weichkäse dazu               | kJ 1556 / kcal 372 / Fett 34,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 22,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,6 | Vorderschinken dazu          | kJ 435 / 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, 02.11.2025</b>    | Kasslerbraten und         | kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3    | Elbländer Käse natur und     | kJ 1469 / kcal 351 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 17,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,0 / Salz 1,2 | Kasslerbraten und            | kJ 628 / kcal 150 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 2,3    |
|                               | Elbländer Käse natur dazu | kJ 1469 / 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 787 / 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       |