































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

Menüplan für KW 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 04.05.2026	Brokkolicremesuppe	Ein Eieromelette natur mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 	Ein Fleischküchle (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Pudding Schokolade
Dienstag, 05.05.2026	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Ketchup und Ratatouille Gemüse 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Kräuter dressing 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Mittwoch, 06.05.2026	Tomatencremesuppe	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat  	Ein Putenschnitzel paniert mit Paprikasauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat 	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse 	Milchpudding Butterkeks 
Donnerstag, 07.05.2026	Eiermuschelsuppe	Lachs-Kartoffelsuppe dazu eine Scheibe Vollkornbrot  	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat 	Linzen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) 	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing 	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
Freitag, 08.05.2026	Zucchinicremesuppe	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu BIO Penne und Blattsalat mit Kräuter dressing  	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini gemüse 	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Bandnudeln mit Möhrenragout dazu Blattsalat mit Kräuter dressing 	Fruchtjoghurt Mango
Samstag, 09.05.2026	Flädle Suppe		Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel 	Sechs Apfelküchle mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Pudding Karamell
Sonntag, 10.05.2026	Spargelcremesuppe		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Eierspätzle und Blumenkohlgemüse 	Tomaten-Paprika-Ragout dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 		Vanillepudding

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 04.05.2026	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit C,G BIO Rahmspinat dazu G,I BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 2	Ein Fleischkühle (Schwein) in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelpüree und G,1 Karottengemüse G,I,1,2	Drei Eierpannkuchen mit A,A1,C,G Blaubeerfüllung dazu Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Pudding Schokolade G
Dienstag, 05.05.2026	Kohlraabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit I Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu A,A1,A3,C,G,I,12 Karottensalat G,I,1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Ketchup und Ratatouille Gemüse I	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu G Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Mittwoch, 06.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit A,A1,G BIO Gnocchi dazu A,A1 Gurkensalat 1,4	Ein Putenschnitzel paniert mit A,A1 Paprikasauce dazu A,A1,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,I,2,3 Gurkensalat 1,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Basilikum-Pestosauce dazu A,A1,A3,G,I,2,3 BIO Reibekäse G,12	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Donnerstag, 07.05.2026	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu D,G,I eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4	Chili con Carne (Rind) mit A,A1,A3,I,12 BIO Basmati-Reis dazu Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit A,A1,A3,I,1,4 Spätzle dazu A,A1,C zwei Saitenwürste (Schwein) 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Blattsalat mit Joghurtdressing A,A1,C,G,J,L,5	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 08.05.2026	Zucchini cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu I,12 BIO Penne und A,A1 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit A,A1,C,D,G,J Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini gemüse G,I	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in 2 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Bandnudeln mit A,A1,C Möhrenragout dazu A,A1,G,I,4 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,4	Fruchtjoghurt Mango G
Samstag, 09.05.2026	Flädle A,A1,C,G Suppe A,A1,I,4		Frühlingsintopf mit Rindfleischwürfel I,12	Sechs Apfelkühle mit A,A1,C,G Dessertsauce mit G Vanillegeschmack		Pudding Karamell G
Sonntag, 10.05.2026	Spargel cremesuppe C,G,I		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu A,A1,A3,F,I,J,1,9 Eierspätzle und A,A1,C Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Tomaten-Paprika-Ragout A,A1,G,I dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 2,3		Vanillepudding G

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) Allergenfremd

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

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 04.05.2026	Brokkolicremesuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4	Ein Eieromelette natur mit kJ 203 / kcal 49 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,8 / Salz 1,6	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Fleischküchle (Schwein) in kJ 843 / kcal 201 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,5 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,4	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu kJ 702 / kcal 166 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,8 / davon Zucker 12,0 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,4	Puttling Schokolade kJ 555 / kcal 132 / Fett 6,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,6 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2	
		BIO Rahmspinat dazu 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	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		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	BIO 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	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Karottengemüse kJ 210 / kcal 50 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 7,3 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,5		
Dienstag, 05.05.2026	Kohlrisbüppchen kJ 86 / kcal 20 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 287 / kcal 69 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,5	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu kJ 612 / kcal 146 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 10,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 8,5 / Salz 0,6	Ein Hähnchenschkel mit 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	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	Fruchtquark Dessert Mandarine kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1	
		Rigatoni dazu kJ 648 / kcal 155 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 31,4 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 5,6 / Salz 1,6	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Ketchup und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Kräuterquark dazu 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	
		Reibekäse kJ 1265 / kcal 302 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 14,0 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 26,0 / Salz 1,3		Ratatouille Gemüse kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 5,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,3	Blattsalat mit 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	Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	
Mittwoch, 06.05.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit kJ 102 / kcal 24 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,9	Ein Putenschnitzel paniert mit kJ 931 / kcal 222 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,0	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu kJ 756 / kcal 181 / Fett 14,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 8,2 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 8,1 / Salz 0,9	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Milchpudding Butterkekke kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
		BIO Gnocchi dazu kJ 645 / kcal 152 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 33,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,0	Paprikasauce dazu kJ 51 / kcal 12 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,4	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Kürbissalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Basikum-Pestosauce dazu kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,6	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Salzkartoffeln und 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	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Linsensalat kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7	BIO Reibekäse kJ 1550 / kcal 373 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 29,0 / Salz 0,6	
Donnerstag, 07.05.2026	Eiermuschelsuppe kJ 9 / kcal 2 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,4 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,1	Lachs-Kartoffelsuppe dazu kJ 235 / kcal 56 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 6,4 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,7	Chili con Carne (Rind) mit kJ 355 / kcal 85 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 5,4 / Salz 1,8	Linsensalat kJ 276 / kcal 66 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 10,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 4,1 / Salz 0,7	Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Spinat und Feta dazu kJ 694 / kcal 166 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,1 / Kohlenhydrate 11,7 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 8,3 / Salz 1,3	Fruchthjoghurt Apfel-Granatapfel kJ 424 / kcal 101 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,1	
		eine Scheibe Vollkornbrot kJ 974 / kcal 232 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 36,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 6,8 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,2	BIO Basmati-Reis dazu kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Spätzle dazu kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	zwei Saitenwürste (Schwein) 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	Blattsalat mit 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	Joghurdressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6
			Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9				

Menüplan für KW 19 von 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 08.05.2026	Zucchini-cremesuppe kJ 57 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu kJ 156 / kcal 37 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	Bandnudeln mit Möhrenragout dazu kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Fruchtojoghurt Mango kJ 422 / kcal 100 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1
		BIO Penne und Blattsalat mit Kräuterdressing kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0 kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1 kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / 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	Blattsalat mit Kräuterdressing kJ 304 / kcal 73 / Fett 3,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 5,1 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,8 kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0 kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	
		Flädle kJ 1377 / kcal 329 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 25,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 9,3 / Salz 0,9	Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel kJ 148 / kcal 35 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 2,2	Sechs Apfelküchle mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 889 / kcal 212 / Fett 10,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 25,5 / davon Zucker 10,6 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,1 kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		pudding Karamell kJ 553 / kcal 132 / Fett 6,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,2
	Samstag, 09.05.2026	Suppe kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1				
Sonntag, 10.05.2026	Spargel-cremesuppe kJ 118 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,1	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu kJ 359 / kcal 86 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,9 / Salz 0,8	Eierspätzle und Blumenkohl-gemüse kJ 0 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0 kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	Tomaten-Paprika-Ragout dazu kJ 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5 BIO Basmati-Reis und Gurkensalat kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3 kJ 185 / kcal 44 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 8,3 / davon Zucker 7,1 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,6	Vanillepudding kJ 447 / kcal 106 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 16,5 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,1	

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Rigatoni al forno (Rind) dazu Karottensalat 	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 12.05.2026	Tomatencremesuppe	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu Wedges und Coleslaw Salat 	BIO Salzkartoffeln mit Spargelragout dazu Gurkensalat 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 13.05.2026	Steckrübensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing  	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Frühlingsgemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffel-Gurkensalat 	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu Blattsalat mit Frenchdressing 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe		Ungarisches Rindersaftgulasch dazu Eierknöpfe und Kaisergemüse 	Kartoffel-Karottengratin dazu Rote-Bete-Salat 		Panna Cotta Pudding 
Freitag, 15.05.2026	Linsensuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat  	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse 	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohlgemüse 	Acht Falafel Bällchen mit Langkornreis dazu Zitronen-Dip und Gurkensalat 	Nuss-Nougat Pudding
Samstag, 16.05.2026	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch (Rind) 	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis 		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 17.05.2026	Paprikasamtuppe		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse 	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen mit Bechamelsauce dazu Farfalle und Karottensalat 		Früchtequark Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I,4	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu A,A1,A3,D,G BIO Blumenkohlgemüse G,1,2	Rigatoni al forno (Rind) dazu A,A1,G,I,12 Karottensalat 2,3	Eine Thüringer Rostbratwurst in Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 BIO Salzkartoffeln und Bohnengemüse G,I	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu A,A1,A3,G,I,1 Krautsalat 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 12.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	BIO Vollkorn-Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu A,A1 BIO Reibekäse G,12	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch A,A1,G,I,12	Eine Currywurst (Schwein) in pikanter Sauce dazu I,J Wedges und Coleslaw Salat A,A1 C,G,2	BIO Salzkartoffeln mit Spargelragout dazu G,1,2 Gurkensalat 1,4	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 13.05.2026	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu C,G BIO Salzkartoffeln und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu BIO Basmati-Reis und Frühlingsgemüse A,A1,A3,G,I G	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu A,A1,C,I Kartoffel-Gurkensalat J,1,2	Drei Spinatknödel mit Käsesauce dazu A,A1,C,G A,A1,A3,G,I Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,4	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe C,G,I		Ungarisches Rindersaltgulasch dazu Eierknöpfe und Kaisergemüse A,A1,A3,F,I A,A1,C,12 G,I,1	Kartoffel-Karottengratin dazu A,A1,G,I,4 Rote-Bete-Salat 9		Panna Cotta Pudding G
Freitag, 15.05.2026	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Gurkensalat A,A1,8 A,A1,I 1,4	Ein Hokifilet natur in Dillsauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse A,A1,A3,G,I G,I	Ein Schweinesteak natur in Jägersauce dazu BIO Knöpfe und Blumenkohlgemüse A,A1 A,A1,A3,I,1 A,A1,C G,I,1,2	Acht Falafel Bällchen mit Langkornreis dazu Zitronen-Dip und Gurkensalat A,A1 G 1,4	Nuss-Nougat Pudding G,H,H2
Samstag, 16.05.2026	Erbsensuppe A,A1,A3,G,I,4		Gaisburger Marsch (Rind) A,A1,C,I	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung dazu Paprika Reis G I		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 17.05.2026	Paprikasamtuppe A,A1,G,I		Ein Puten Cordon bleu mit Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse A,A1,A3,G,1,2,3,4,8 A,A1,A3,G,I,1 G,I,1,2	Ein Spinat-Dinkel-Knusperplätzche mit Bechamelsauce dazu Farfalle und Karottensalat A,A1,C,G,I A,A1,A3,G,I,1 A,A1 2,3		Früchtequark Kirsche G

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
































	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 11.05.2026	Lauchcremesuppe kJ 97 / kcal 23 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	BIO Farfalle mit 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 2,1	Rigatoni al forno (Rind) dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Eine Thüringer Rostbratwurst in kJ 1049 / kcal 253 / Fett 21,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,0 / Salz 2,2	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu kJ 345 / kcal 82 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 8,5 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,4	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	
		Lachs-Sahnesauce dazu kJ 447 / kcal 107 / Fett 8,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,8 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,9	Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5	Krautsalat kJ 216 / kcal 52 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 6,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,5		
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 200 / kcal 48 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,7		BIO Salzkartoffeln und 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	Bohnengemüse kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4		
Dienstag, 12.05.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	BIO Vollkorn-Penne mit kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,0	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 344 / kcal 82 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,6	Eine Currywurst (Schwein) in kJ 1070 / kcal 259 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 9,2 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 2,1	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 0,3	Fruchtquark-Dessert Birne kJ 504 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,1 / davon Zucker 12,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1	
		BIO Spinat-Sahnesauce dazu kJ 254 / kcal 61 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,4		pikanter Sauce dazu kJ 285 / kcal 68 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 10,7 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,8 / Salz 2,3	Spargelragout dazu kJ 127 / kcal 30 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,4		
		BIO Reibekäse kJ 1419 / kcal 342 / Fett 27,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7		Wedges und kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8		
Mittwoch, 13.05.2026	Steckrübensuppe kJ 68 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Ein Eieromelette natur mit kJ 612 / kcal 147 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,1	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu kJ 333 / kcal 80 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,7 / Salz 1,1	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in kJ 779 / kcal 186 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 8,7 / Salz 1,6	Drei Spinatknödel mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 9,4 / Salz 1,2	Stracciataella Joghurt kJ 493 / kcal 117 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,7 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,1	
		Baked Beans dazu kJ 341 / kcal 81 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 5,4 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 3,9 / Salz 1,1	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Gemüsebrühe dazu kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1	Kartoffel-Gurkensalat kJ 268 / kcal 64 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,6 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,3 / Salz 0,4	Käsesauce dazu kJ 492 / kcal 118 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,2 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,8	
		BIO Salzkartoffeln und 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	Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,9		Blattsalat mit 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	Blattsalat mit 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	
		Blattsalat mit 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			Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5		
		Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5					
Donnerstag, 14.05.2026	Spargelcremesuppe kJ 118 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,1		Ungarisches Rindersaftgulasch dazu kJ 375 / kcal 90 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 11,7 / Salz 0,5	Kartoffel-Karottengerirakj 426 / kcal 102 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,0 / Salz 0,3		Panna Cotta Pudding kJ 527 / kcal 126 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	
			Eierknöpfe und kJ 676 / kcal 160 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 25,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 6,3 / 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			
			Kaisergemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3				

Menüplan für KW 20 von 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 15.05.2026	Linsensuppe kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 2,1 / Salz 0,5	Sechs Chiken Nuggets mit kJ 855 / kcal 204 / Fett 11,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 1,1	Ein Hokifilet natur in 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	Ein Schweinesteak natur in kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Acht Falafel Bällchen mit kJ 806 / kcal 192 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 4,3 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,3	Nuss-Nougat Pudding kJ 478 / kcal 114 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,2
		Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Dillsauce dazu kJ 272 / kcal 65 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Jägersauce dazu kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4	Langkorreis dazu kJ 492 / kcal 118 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 25,7 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,4 / Salz 3,6	
		BIO Bulgur und kJ 523 / kcal 125 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,2	BIO Würfelkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	BIO Knöpfe und 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	Zitronen-Dip und kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	ZucchiniGemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5	Blumenkohlgemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	
Samstag, 16.05.2026	Erbsensuppe kJ 169 / kcal 40 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,5		Gaisburger Marsch (Rind) kJ 204 / kcal 49 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,3	Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung kJ 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1	Fruchtjoghurt Heidelbeere kJ 440 / kcal 104 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 15,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1	
				Paprika Reis kJ 394 / kcal 94 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,1		
Sonntag, 17.05.2026	Paprikasamtssuppe kJ 115 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2		Ein Puten Cordon bleu mit kJ 1075 / kcal 257 / Fett 15,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,4 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,4	Ein Spinat-Dinkel-Knuspernteig mit kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Früchtequark Kirsche kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1	
			Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bechamelsauce dazu kJ 219 / kcal 52 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,6		
			BIO Salzkartoffeln und 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	Farfalle und kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2		
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2	Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7		

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

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 18.05.2026	Königinsuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli  	Zwei Geflügelwiener mit Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohngemüse 	Kaiserschmarrn mit Dessertsauce mit Vanillegeschmack 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 19.05.2026	8-Kräutersüppchen	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu Paprikadip und Gurkensalat 	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse 	Drei Eierpfannkuchen natur mit Champignonragout 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Mittwoch, 20.05.2026	Champignonrahmsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse (BIO Erbsen)  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Karottensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce dazu BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse 	Ravioli mit Käsefüllung Tomaten-Papikaragout und Karottensalat 	Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag, 21.05.2026	Tomatencremesuppe	Ein Spinat-Dinkel- Knusperplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Drei Cevapcici (Rind) in Bratensauce dazu Risoni (Nudelreis) und Balkangemüse 	Ein Schweinesteak natur mit Basilikum-Pestosauce dazu Bandnudeln und Blattsalat mit Kräuterdressing 	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu Schmand-Dip und Gemüsebolognese 	BIO Milchpudding Schoko 
Freitag, 22.05.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Geflügelrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse 	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffelsalat 	Knöpfe-Auflauf mit buntem Gemüse 	Früchtequark Kirsche
Samstag, 23.05.2026	Buchstaben Suppe		Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini dazu Karottensalat 	Gemüse Eintopf 		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja
Sonntag, 24.05.2026	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in feiner Sauce mit Petersilienkartoffeln und Kaisergemüse 	Ein Sellerie-Knusperschnitzel paniert mit Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 18.05.2026	Königsuppe A,A1,A3,G,I	BIO Gemüselasch dazu G,I BIO Vollkorn-Fusilli A,A1	Zwei Geflügelwiener mit G,2,3,8,12 Bratkartoffeln dazu Ketchup und Rote-Bete-Salat 9	Schweinegeschneitzeltes in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Basmati-Reis und Bohnengemüse G,I	Kaiserschmarrn mit A,A1,C Dessertsauce mit G Vanillegeschmack	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 19.05.2026	8-Kräutersüppchen G,I	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Knöpfe und A,A1,C Gurkensalat 1,4	Ein Hähnchenschenkel mit Wedges dazu A,A1 Paprikadip und G,2,3 Gurkensalat 1,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse G	Drei Eierpannkuchen natur mit A,A1,C,G Champignonragout A,A1,A3,G,I	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 20.05.2026	Champignonrahmsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu G,I Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse (BIO Erbsen) G,I,1,2	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) dazu A,A1,I,12 Reibekäse und G,12 Karottensalat G,I,1,4	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in C Kapersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Ravioli mit Käsefüllung A,A1,C,G Tomaten-Paprikaragout und A,A1,G,I Karottensalat G,I,1,4	Fruchtjoghurt Erdbeere G
Donnerstag, 21.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Spinat-Dinkel-Knuserplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Drei Cevapcici (Rind) in C Bratensauce dazu A,A1,A3,F,I Risoni (Nudelreis) und A,A1,C,G Balkangemüse G,I,1	Ein Schweinesteak natur mit A,A1 Basilikum-Pestosauce dazu A,A1,A3,G,I,2,3 Bandnudeln und A,A1,C Blattsalat mit Kräuter dressing 1,4	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu A,A1,3 Schmand-Dip und G Gemüsebolognese G,I,12	BIO Milchpudding Schoko G
Freitag, 22.05.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise A,A1,I,4	Acht Vegane Sojabällchen mit F Paprika-Dip dazu G,2,3 BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,2 Geflügelrahmsauce dazu A,A1,A3,G,I,1 BIO Salzkartoffeln und Blumenkohlgemüse G,I,1,2	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in 2,3,8 Bratensauce dazu A,A1,A3,I,1 Kartoffelsalat J,1,2	Knöpfe-Auflauf mit buntem Gemüse A,A1,A3,C,G,I,1,12	Früchtequark Kirsche G
Samstag, 23.05.2026	Buchstaben A,A1,C Suppe A,A1,I,4		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu A,A1,A3,G,I Karottensalat G,I,1,4	Gemüseintopf A,A1,I,4,12		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja G
Sonntag, 24.05.2026	Blumenkohlcremesuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in A,A1,G,I feiner Sauce mit A,A1,A3,G,I,1 Petersilienkartoffeln und 1,2 Kaisergemüse G,I,1	Ein Sellerie-Knuserschnitzel paniert mit A,A1,I Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Karottensalat 2,3		Pudding Latte-Macchiato G

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 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026





























	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 18.05.2026	Königsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Gemüsegulasch dazu kJ 246 / kcal 59 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 5,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 2,1 / Salz 1,1	Zwei Geflügelwiener mit kJ 933 / kcal 225 / Fett 19,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,8 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 13,0 / Salz 2,2	Schweinegeschnetzeltes kJ 478 / kcal 114 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,7 / Salz 0,8	Kaiserschmarrn mit kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2	
		BIO Vollkorn-Fusilli kJ 574 / kcal 137 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,8	Bratkartoffeln dazu kJ 515 / kcal 122 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	BIO Basmati-Reis und kJ 331 / kcal 78 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,8 / davon Zucker 11,6 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 1,0 / Salz 2,7	Bohnenngemüse kJ 146 / kcal 35 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2	
			Ketchup und 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 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8			
Dienstag, 19.05.2026	8-Kräutersüppchen kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Ein Hähnchenschenkel mit 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	Ein Seelachsfilet natur in 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	Drei Eierpfannkuchen natur mit kJ 733 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,0	Buttermilch Dessert Vanille-Birne kJ 505 / kcal 120 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 17,1 / davon Zucker 16,5 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2	
		Rahmsauce dazu kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Wedges dazu kJ 627 / kcal 150 / Fett 6,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 2,5 / Salz 0,8	Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Champignonragout kJ 194 / kcal 46 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 3,5 / Salz 0,2		
		BIO Knöpfele und 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	Paprikadip und kJ 383 / kcal 92 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 4,6 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,1	BIO Salzkartoffeln und 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			
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,9			
Mittwoch, 20.05.2026	Champignonrahmsuppe kJ 173 / kcal 41 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5	Fünf Fischstäbchen paniert mit kJ 795 / kcal 190 / Fett 8,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 13,0 / Salz 0,8	BIO Spaghetti mit kJ 501 / kcal 120 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,2	Drei Königsberger Klöße (Schwein) in kJ 1008 / kcal 241 / Fett 9,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,5	Ravioli mit Käsefüllung kJ 747 / kcal 179 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 29,0 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 8,2 / Salz 1,0	Fruchtojoghurt Erdbeere kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1	
		Kräutersauce dazu kJ 322 / kcal 77 / Fett 5,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 5,2 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 2,3 / Salz 1,2	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 425 / kcal 102 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 10,0 / Salz 0,4	Kapernsauce dazu kJ 217 / kcal 52 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,5	Tomaten-Paprikaragout kJ 132 / kcal 32 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 4,7 / davon Zucker 4,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,5		
		Kartoffelpüree und kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3	Reibekäse und kJ 1524 / kcal 367 / Fett 27,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 18,9 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 27,3 / Salz 1,2	BIO Kartoffeln und 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	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
		Ersengemüse (BIO Erbsen) kJ 404 / kcal 96 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 11,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 6,9 / Salz 0,2	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2			
Donnerstag, 21.05.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Spinat-Dinkel-Knusperger paniert dazu kJ 975 / kcal 234 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 22,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,9	Drei Cevapcici (Rind) in kJ 1076 / kcal 259 / Fett 20,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,9 / Kohlenhydrate 1,4 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 1,8	Ein Schweinesteak natur mit kJ 528 / kcal 125 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 24,0 / Salz 1,3	Zwei mediterrane Spinatstangen dazu kJ 1201 / kcal 287 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 28,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,2 / Salz 1,0	Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	
		Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	Bratensauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Basilikum-Pestosa kJ 286 / kcal 68 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,6 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,6	Schmand-Dip und kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
		BIO Würfelkartoffeln kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	Risoni (Nudelreis) und kJ 626 / kcal 150 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 0,1	Bandnudeln und kJ 519 / kcal 124 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 22,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,2	Gemüsebolognese kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7		
			Balkangemüse kJ 208 / kcal 50 / Fett 0,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 7,2 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 3,3 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3	Blattsalat mit 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	Kräuterdressing kJ 655 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3		

Menüplan für KW 21 von 18.05.2026 bis 24.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 22.05.2026	Gemüsebrühe mit Brunoise kJ 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,2	Acht Vegane Sojabällchen mit kJ 728 / kcal 173 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 4,9 / Eiweiß 16,3 / Salz 1,5	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit kJ 964 / kcal 230 / Fett 10,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 20,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Fleischkäse (Schwein) in kJ 1235 / kcal 299 / Fett 27,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,3 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,5 / Salz 1,8	Knöpfle-Auflauf mit buntem Gemüse kJ 659 / kcal 157 / Fett 8,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 13,7 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 6,8 / Salz 0,8	Früchtequark Kirsche kJ 524 / kcal 125 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 13,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		Paprika-Dip dazu kJ 402 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Geflügelrahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,5		
		BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	BIO Salzkartoffeln und 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	Kartoffelsalat kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,2		
		Mais-Paprikasalat kJ 387 / kcal 92 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 2,2 / Salz 0,9	Blumenkohlgemüse kJ 460 / kcal 110 / Fett 5,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,3 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 6,7 / Salz 0,7			
Samstag, 23.05.2026	Buchstaben kJ 1573 / kcal 372 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 68,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 15,0 / Salz 0,1		Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Gemüseintopf kJ 87 / kcal 21 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,3		Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja kJ 416 / kcal 99 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 12,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
	Suppe kJ 2 / kcal 0 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,1					
Sonntag, 24.05.2026	Blumenkohlcremesuppe kJ 152 / kcal 36 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,6 / Kohlenhydrate 1,6 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,4		Eine Scheibe Putenbrustbraten "Gärtnerin" in kJ 477 / kcal 114 / Fett 2,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,5 / Salz 1,4	Ein Sellerie-Knusperschitz paniert mit kJ 348 / kcal 83 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 2,9 / Salz 1,4		Pudding Latte-Macchiato kJ 568 / kcal 135 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2
			feiner Sauce mit kJ 54 / kcal 13 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,2 / Salz 1,0	Kräutersauce dazu kJ 214 / kcal 51 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,5		
		Petersilienkartoffeln und kJ 362 / kcal 86 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,3		BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		
		Kaisergemüse kJ 187 / kcal 45 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,3		Karottensalat kJ 345 / kcal 82 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,7 / davon Zucker 9,6 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,7		

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

Menüplan für KW 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.05.2026	Karottencremesuppe		Siedfleisch (Rind) in Meerrettichsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei 	Zwei Semmelknödel dazu Spargelragout 		Quark Dessert Vanilla
Dienstag, 26.05.2026	Tomatencremesuppe	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse  	Hühnerfrikassee dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse 	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Karottensalat 	Bunter Kartoffelauflauf mit BIO Kartoffeln 	BIO Milchpudding Schoko 
Mittwoch, 27.05.2026	Grünkernsuppe	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse  	BIO Fusilli mit vier Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse 	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu Bratkartoffeln 	Zwei Kartoffeltaschen (Kräuter-Frischkäse) dazu Blumenkohl in Hollandaise und Blattsalat mit Frenchdressing 	Apfelschnee
Donnerstag, 28.05.2026	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse 	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat 	Eine Gemüsefrikadelle mit Béchamelsauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Joghurdressing 	Milchpudding Butterkeks 
Freitag, 29.05.2026	Bärlauchcremesuppe	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat  	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Brokkoligemüse 	Rigatoni al forno (Rind) dazu Gurkensalat 	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit BIO Würfelkartoffeln dazu Gurkensalat 	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
Samstag, 30.05.2026	Gemüsecremesuppe		Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel 	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack 		Pudding Karamell
Sonntag, 31.05.2026	Currysuppe		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu Eierspätzle und Frühlingsgemüse 	Vegane Gyrospfanne dazu Schmand-Dip und BIO Basmati-Reis 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.05.2026	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4		Siedfleisch (Rind) in Meerrettichsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei A,A1 A,A1,A3,G,I,L,3,5 G,I,1,2	Zwei Semmelknödel dazu Spargelragout A,A1,C G,1,2		Quark Dessert Vanilla G
Dienstag, 26.05.2026	Tomatencremesuppe G,I,2,3	Ein Seelachs Filet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse A,A1,A3,G,I G,I	Hühnerfrikassee dazu BIO Basmati-Reis und Mischgemüse A,A1,A3,G,I G,I,1,2	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Schinken-Sahnesauce (Schwein) und Karottensalat A,A1,C,G A,A1,A3,G,I,2,3,8 G,I,1,4	Bunter Kartoffelauflauf mit BIO Kartoffeln A,A1,A3,G,I,1,12	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 27.05.2026	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Vollkorn-Spaghetti mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse A,A1 G,I G,12	BIO Fusilli mit vier Mini-Rinderfrikadellen in Tomatensauce dazu Karottengemüse A,A1 A,A1,C,I G,I,1,2	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu Bratkartoffeln G,J,1,2,3,4,8,9,12 G,1	Zwei Kartoffeltaschen (Kräuter-Frischkäse) dazu Blumenkohl in Hollandaise und Blattsalat mit Frenchdressing G C,G,I A,A1,C,I,J,1,4	Apfelschnee G,3
Donnerstag, 28.05.2026	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,A3,G,I,1 A,A1 A,A1,C,G,J,L,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Zucchini gemüse A,A1,A3,G,I,1 G,I	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat A,A1,C,I A,A1,A3,I,J J,1,2	Eine Gemüsefrikadelle mit Béchamelsauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C A,A1,A3,G,I,1 A,A1,C,G,J,L,5	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 29.05.2026	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Penne mit Käsesauce dazu Gurkensalat A,A1 G,I 1,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Brokkoligemüse A,A1,C,D,G,J G,I,1,2	Rigatoni al forno (Rind) dazu Gurkensalat A,A1,G,I,12 1,4	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit BIO Würfelkartoffeln dazu Gurkensalat G,I,12 1,4	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane G,3
Samstag, 30.05.2026	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4		Frühlings Eintopf mit Rindfleischwürfel I,12	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu Dessertsauce mit Vanillegeschmack G		Pudding Karamell G
Sonntag, 31.05.2026	Currysuppe A,A1,A3,G,I		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in feiner Sauce dazu Eierspätzle und Frühlingsgemüse A,A1,J,2,3,8 A,A1,A3,F,I A,A1,C G	Vegane Gyrospfanne dazu Schmand-Dip und BIO Basmati-Reis A,A1,3 G		Pudding Latte-Macchiato G

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

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.05.2026	Karottencremesuppe kJ 105 / kcal 25 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,3		Siedfleisch (Rind) in kJ 1028 / kcal 246 / Fett 10,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 38,3 / Salz 1,0	Zwei Semmelknödel dazu kJ 681 / kcal 161 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 23,0 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 11,0 / Salz 1,4		Quark Dessert Vanille kJ 497 / kcal 118 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 12,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
			Meerrettichsauce dazu kJ 382 / kcal 91 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,3 / Salz 2,0	Spargelragout kJ 127 / kcal 30 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,0 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,4		
			BIO Salzkartoffeln und 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			
			Leipziger Allerlei kJ 281 / kcal 67 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 8,0 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,3			
Dienstag, 26.05.2026	Tomatencremesuppe kJ 186 / kcal 44 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,8 / Salz 0,6	Ein Seelachs Filet natur in 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	Hühnerfrikassee dazu kJ 388 / kcal 93 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 7,8 / Salz 0,9	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu kJ 725 / kcal 172 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 30,0 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,2 / Salz 0,8	Bunter Kartoffelaufwurf mit BIO Kartoffeln kJ 439 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	BIO Milchpudding Schoko kJ 363 / kcal 86 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1
		Kräutersauce dazu kJ 176 / kcal 42 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,4	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	Schinken-Sahnesauce (Schwein) und kJ 433 / kcal 103 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,0 / davon Zucker 2,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 5,9 / Salz 0,8		
		BIO Salzkartoffeln und 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	Mischgemüse kJ 133 / kcal 32 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,3 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Karottensalat kJ 487 / kcal 116 / Fett 12,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,4 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0		
		Erbisengemüse kJ 388 / kcal 93 / Fett 1,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 10,5 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 5,0 / Eiweiß 6,7 / Salz 0,2				
Mittwoch, 27.05.2026	Grünkernsuppe kJ 187 / kcal 45 / Fett 2,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 4,4 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Vollkorn-Spaghetti mit kJ 478 / kcal 114 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 21,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,9	BIO Fusilli mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Straßburger Wurstsalat (Schwein) 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	Zwei Kartoffelstaschen (Kräuter-Frischkäse) dazu kJ 759 / kcal 182 / Fett 10,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,5 / Kohlenhydrate 19,0 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,0 / Salz 1,5	Apfelschnee kJ 328 / kcal 78 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 12,9 / davon Zucker 11,7 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,0
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 271 / kcal 65 / Fett 4,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5	vier Mini-Rinderfrikadellen in kJ 977 / kcal 235 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,3 / Kohlenhydrate 7,8 / davon Zucker 1,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 15,0 / Salz 1,6	Bratkartoffeln kJ 533 / kcal 127 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 21,1 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,6	Blumenkohl in Hollandaise und kJ 803 / kcal 192 / Fett 18,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,8 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,5	
		Reibekäse kJ 1305 / kcal 314 / Fett 23,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 15,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 25,0 / Salz 1,7	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1		Blattsalat mit 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	
			Karottengemüse kJ 210 / kcal 50 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 7,3 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,5	Frenchdressing kJ 755 / kcal 180 / Fett 18,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5		
Donnerstag, 28.05.2026	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce kJ 96 / kcal 23 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,5	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 524 / kcal 124 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 1,5 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 1,7	Zwei gerollte Maultaschen (Schwein) in kJ 779 / kcal 186 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 21,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 8,7 / Salz 1,6	Eine Gemüsefrikadelle mit kJ 495 / kcal 118 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 5,6 / Ballaststoffe 4,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 1,1	Milchpudding Butterkekse kJ 333 / kcal 79 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2
		BIO Fusilli und kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,0	Rahmsauce dazu kJ 187 / kcal 45 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Zwiebelsauce dazu kJ 60 / kcal 14 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,5	Béchamelsauce dazu kJ 219 / kcal 52 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,4 / Kohlenhydrate 2,7 / davon Zucker 2,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,6	
		Blattsalat mit 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	BIO Salzkartoffeln und 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	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	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	
		Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6	Zucchini gemüse kJ 105 / kcal 25 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,8 / Salz 0,5		Blattsalat mit 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	Joghurt dressing kJ 609 / kcal 146 / Fett 11,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 6,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,6

Menüplan für KW 22 von 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 29.05.2026	Bärlauchcremesuppe kJ 161 / kcal 38 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,2	BIO Penne mit kJ 586 / kcal 140 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,1	Sechs Kibbelinge in Backteig mit kJ 573 / kcal 140 / Fett 4,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 10,0 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Rigatoni al forno (Rind) dazu kJ 595 / kcal 142 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,2 / Kohlenhydrate 11,9 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 9,8 / Salz 1,0	Vegetarische Bolognese mit buntem Gemüse mit kJ 155 / kcal 37 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 4,7 / Ballaststoffe 1,4 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,7	Fruchtojoghurt Kirsch-Banane kJ 405 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,1
		Käsesauce dazu kJ 536 / kcal 128 / Fett 9,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,9 / Kohlenhydrate 4,9 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,3 / Salz 0,7	Tomatensauce dazu kJ 161 / kcal 38 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 1,1 / Salz 1,1	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Würfelkartoffeln dazu kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,1	
		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 0,3 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,8	BIO Basmati-Reis und kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3	
			Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,2			
Samstag, 30.05.2026	Gemüsecremesuppe kJ 211 / kcal 50 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,1		Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel kJ 148 / kcal 35 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 2,2	Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung dazu kJ 1059 / kcal 250 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 52,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,0		Pudding Karamell kJ 553 / kcal 132 / Fett 6,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 17,0 / davon Zucker 13,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,6 / Salz 0,2
				Dessertsauce mit Vanillegeschmack kJ 519 / kcal 124 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 11,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,2		
Sonntag, 31.05.2026	Currysuppe kJ 160 / kcal 38 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1		Eine Rinder Roulade "Hausfrauen Art" in kJ 602 / kcal 143 / Fett 5,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,7 / Kohlenhydrate 2,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 20,9 / Salz 1,4	Vegane Gyrosplatte dazu kJ 636 / kcal 152 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,1		Pudding Latte-Macchiato kJ 568 / kcal 135 / Fett 5,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 17,8 / davon Zucker 14,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2
			feiner Sauce dazu kJ 37 / kcal 9 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,7	Schmand-Dip und kJ 1013 / kcal 242 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,6 / Kohlenhydrate 3,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,1		
			Eierspätzle und 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	BIO Basmati-Reis kJ 499 / kcal 119 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 2,9 / Salz 0,3		
			Frühlingsgemüse kJ 184 / kcal 44 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 6,5 / davon Zucker 4,0 / Ballaststoffe 3,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,9			