

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

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen 	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat 	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat 	BIO Milchpudding Schoko 
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse  	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip 	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) 	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce 	Fruchtquark-Dessert Birne
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat  	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiagemüse 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat 	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat 	Stracciatella Joghurt
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe	Bunter Nudelaufwurf mit BIO Gemüse  	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat 	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Senfdressing 	BIO Milchpudding Vanille 
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtuppe	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat  	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Mais-Paprikasalat 	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Mais-Paprikasalat 	Früchtequark Dessert Erdbeere
Samstag, 09.08.2025	Erbsensuppe		Gaisburger Marsch 	Vegetarischer Eblyeintopf 		Fruchtjoghurt Heidelbeere
Sonntag, 10.08.2025	Nudel Suppe		Eine Scheibe Putenbrustbraten gefüllt mit Gemüse dazu Geflügelrahmsauce und BIO Salzkartoffeln mit Karottengemüse 	Eine gefüllte Zucchini in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis 		Fruchtjoghurt Kirsche

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Farfalle mit Lachs-Sahnesauce dazu BIO Blumenkohlgemüse A,A1,A3,D,G G,1,2	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Geflügelrahmsauce dazu BIO Fusilli und grüne Bohnen A,A1,G,1 A,A1 G,I	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu Krautsalat A,A1,A3,G 3	Penne mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Krautsalat A,A1 G,12 3	BIO Milchpudding Schoko G
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe A,A1,I,4	BIO Vollkorn Penne mit BIO Spinat-Sahnesauce dazu BIO Reibekäse A,A1 G,I G,12	Drei Cevapcici (Rind) mit Paprika-Reis dazu Balkangemüse und Schmand-Dip C G G	Schwäbische Linsen mit Eierspätzle dazu zwei Wiener Würstchen (Schwein) A,A1,A3,I,1 A,A1,C,12 2,3,8,12	Drei Eierpannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Fruchtquark-Dessert Birne G
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe A,A1,I,1,4	Ein Eieromelette natur mit Baked Beans dazu BIO Salzkartoffeln und Karottensalat C,G G,1	Putencurry "Bombay" dazu BIO Basmati-Reis und Asiamüse G G,I,1,2	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Knöpfe und Karottensalat A,A1 A,A1,A3,I G,1	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Karottensalat A,A1,A3,G,I,1 G,1	Stracciatella Joghurt G
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe A,A1,A3,G,I	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse A,A1,G,I	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat A,A1 12 G,12 1	Drei Königsberger Klopse (Schwein) in Kapernsauce mit BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse C A,A1,A3,G,I G,1,2	BIO Salzkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Senfdressing G J,1,2,4	BIO Milchpudding Vanille G
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtuppe A,A1,A3,G,I	Sechs Chicken Nuggets mit Tomatensauce dazu BIO Bulgur und Mais-Paprikasalat A,A1,8 A,A1 J,L,5	Ein Hokifilet paniert "Müllerin-Art" mit Kräutersauce dazu Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und Brokkoligemüse A,A1,D,G,J A,A1,A3,G,I 1,2 G,I,1,2	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Fusilli und Mais-Paprikasalat A,A1,A3,G,I A,A1 J,L,5	Bandnudeln mit Basilikum-Pestosauce dazu Mais-Paprikasalat A,A1,C A,A1,A3,G,I,2,3 J,L,5	Früchtequark Dessert Erdbeere G
Samstag, 09.08.2025	Erbsensuppe A,A1,G,I,4		Gaisburger Marsch A,A1,C,I	Vegetarischer Eblyeintopf A,A1,I		Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Sonntag, 10.08.2025	Nudel Suppe A,A1,C A,A1,I,4		Eine Scheibe Putenbrustbraten gefüllt mit Gemüse dazu Geflügelrahmsauce und BIO Salzkartoffeln mit Karottengemüse A,A1,G,I A,A1,A3,G,1 G,1,2	Eine gefüllte Zucchini in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis A,A1,C,G,1		Fruchtjoghurt Kirsche G,1

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 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 04.08.2025	Lauchcremesuppe kJ 83 / kcal 20 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,0 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,0	BIO Farfalle mit kJ 341 / kcal 81 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 5,2 / Salz 1,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / 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	Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini dazu kJ 537 / kcal 128 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 6,4 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 8,7 / Salz 0,6	Penne mit kJ 587 / kcal 140 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 28,8 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,3	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / 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 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,8	Geflügelrahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Krautsalat kJ 218 / 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	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		
		BIO Blumenkohlgemüse kJ 1431 / 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	BIO Fusilli und grüne Bohnen 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		Reibekäse und Krautsalat kJ 1473 / kcal 352 / Fett 28,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 20,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 23,0 / Salz 2,0		
Dienstag, 05.08.2025	Grießsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn Penne mit kJ 280 / kcal 67 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 6,1 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,0 / Salz 1,4	Drei Cevapcici (Rind) mit kJ 1084 / 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	Schwäbische Linsen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Drei Eierpfannkuchen mit Apfelfüllung dazu kJ 636 / kcal 152 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 24,8 / davon Zucker 9,4 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 5,2 / 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 1431 / 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	Paprika-Reis dazu kJ 384 / kcal 92 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 19,4 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Eierspätzle dazu kJ 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	Vanillasauce 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 Reibekäse kJ 1004 / kcal 240 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1	Balkangemüse und Schmand-Dip kJ 470 / kcal 112 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 0,4	zwei Wiener Würstchen (Schwein) 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			
Mittwoch, 06.08.2025	Linsensuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / Salz 0,2	Ein Eieromelette natur mit kJ 615 / 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	Putencurry "Bombay" 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	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1008 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu kJ 345 / kcal 83 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 8,6 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,4	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 465 / kcal 111 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 15,4 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 6,5 / Eiweiß 6,4 / Salz 1,6	BIO Basmati-Reis und Asiagemüse kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	Bratensauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	BIO Knöpfele und Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	
		BIO Salzkartoffeln und Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0					
Donnerstag, 07.08.2025	Steckrübensuppe kJ 69 / kcal 16 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,3 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	Bunter Nudelauflauf mit BIO Gemüse kJ 674 / kcal 161 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 24,5 / davon Zucker 4,9 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 6,0 / Salz 1,1	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu 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 Klopse (Schwein) 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	BIO Salzkartoffeln mit 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 0,1	BIO Milchpudding Vanille kJ 331 / kcal 79 / Fett 1,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,1	
		Reibekäse und Gurkensalat kJ 1264 / 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	Reibekäse und 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	Kapernsauce mit kJ 200 / kcal 48 / Fett 4,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,1 / Salz 0,3	BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse 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 0,1	Blattsalat mit Senfdressing kJ 649 / kcal 155 / Fett 15,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,2	

Menüplan für KW 32 von 04.08.2025 bis 10.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 08.08.2025	Paprikasamtuppe kJ 116 / kcal 28 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,2	Sechs Chiken Nuggets mit kJ 753 / kcal 180 / Fett 8,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 12,0 / Salz 0,9	Ein Hokiilet paniert "Müllerin-Art" mit kJ 636 / kcal 152 / Fett 7,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 14,0 / Salz 1,0	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Bandnudeln mit 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	Fruchtquark Dessert Erdbeere kJ 505 / kcal 120 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 14,2 / davon Zucker 12,9 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,7 / Salz 0,1
		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	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	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	Basilikum-Pestosauce dazu kJ 269 / kcal 64 / Fett 5,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,7 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,2 / Salz 0,6	
		BIO Bulgur und kJ 619 / kcal 148 / Fett 0,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 29,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 4,3 / Eiweiß 3,9 / Salz 3,6	Petersilienkartoffeln aus BIO Kartoffeln und kJ 358 / kcal 85 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,7	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	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	
		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	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5			
Samstag, 09.08.2025	Erbsensuppe kJ 160 / kcal 38 / Fett 1,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 2,8 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,1		Gaisburger Marsch kJ 247 / kcal 59 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 5,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 6,3 / Salz 0,1	Vegetarischer Ebleyentopf kJ 154 / kcal 37 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 1,2 / 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	
Sonntag, 10.08.2025	Nudel kJ 1531 / kcal 366 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 70,0 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 0,0		Eine Scheibe Putenbrustbraten gefüllt mit Gemüse dazu 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	Eine gefüllte Zucchini in kJ 205 / kcal 49 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,7 / Kohlenhydrate 5,1 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,6	Fruchtjoghurt Kirsche 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 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3		Geflügelrahmsauce und kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	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		
		BIO Salzkartoffeln mit 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 0,1	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			
		Karottengemüse kJ 237 / kcal 57 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 7,4 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3				

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

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 11.08.2025	Königinsuppe	Fünf Fischstäbchen paniert mit Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse mit BIO Erbsen  	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Karottensalat 	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat 	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Gemüsebolognese 	Milchpudding Vanille 
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Gurkensalat  	Rindersaftgulasch mit BIO Basmati-Reis dazu Kaisergemüse 	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu Fusilli und Gurkensalat 	Käsemakkaroni dazu Blattsalat mit Joghurdressing 	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne
Mittwoch, 13.08.2025	Buchstaben Suppe	Ein Spinat-Dinkel-Knuserplätzchen paniert dazu Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln  	Ein Seelachs Filet natur in Dillsauce dazu Farfalle und Brokkoligemüse 	Drei Eierpfannkuchen Natur mit Bolognesesauce (Rind) dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi 	Erdbeeryoghurt
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe	BIO Gemüsegulasch dazu BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit Senfdressing  	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu Makkaroni und Mischgemüse 	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit Kartoffelsalat 	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce 	Pfirsich-Maracuja Joghurt
Freitag, 15.08.2025	Gemüsebrühe mit Brunoise	Acht Vegane Sojabällchen mit Paprika-Dip dazu BIO Basmati-Reis und Mais-Paprikasalat  	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in Geflügel-Kräutersauce dazu Kartoffelpüree und Rahmgemüse 	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Mais-Paprikasalat 	Vegetarischer Maultaschenauflauf 	Früchtequark Kirsche
Samstag, 16.08.2025	8-Kräutersüppchen		Mediterraner Sommereintopf 	BIO Spaghetti mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Gurkensalat 		Grießpudding
Sonntag, 17.08.2025	Blumenkohlcremesuppe		Eine Scheibe Schweinebraten in feiner Sauce dazu Bandnudeln und Erbsenrahmgemüse 	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu Karottengemüse 		Pudding Latte-Macchiato

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 11.08.2025	Königinsuppe G,I	Fünf Fischstäbchen paniert mit A,A1,D Kräutersauce dazu A,A1,A3,G Kartoffelpüree und G,1 Erbsengemüse mit BIO G,1,2 Erbsen	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1 Karottensalat 2,3	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in A,A1,C,I Gemüsebrühe dazu A,A1,I,4 Kartoffelsalat J,1,2	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit A,A1,G,3 Schmand-Dip dazu G Gemüsebolognese G,I,12	Milchpudding Vanille G
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe G	Ein Hähnchenbrustfilet natur in A,A1,C,G,I Rahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Knöpfele und C,G,I Gurkensalat 1	Rindersaftgulasch mit A,A1,A3,F,I BIO Basmati-Reis dazu Kaisergemüse G,I,1	Ein Schweinesteak natur in A,A1 feiner Sauce dazu A,A1,A3,I Fusilli und A,A1,C Gurkensalat 1	Käsemakkaroni dazu A,A1,A3,C,G Blattsalat mit Joghurt dressing A,A1,C,G,J,L,5	Buttermilch Dessert Vanilla-Birne G
Mittwoch, 13.08.2025	Buchstaben Suppe A,A1,C A,A1,I,4	Ein Spinat-Dinkel-Knuserplätzchen paniert dazu A,A1,C,G,I Blumenkohl in C,G,I Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln	Ein Seelachs Filet natur in A,A1,A3,G,I Dillsauce dazu A,A1 Farfalle und A,A1 Brokkoligemüse G,I,1,2	Drei Eierpfannkuchen Natur mit A,A1,C,G Bolognesesauce (Rind) 12 Blattsalat mit Kräuterdressing 1,2,4	Bunte Gnocchi-Gemüsepfanne mit BIO Gnocchi A,I,2,3,12	Erdbeerrjoghurt G
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe G,I	BIO Gemüsegulasch dazu G BIO Vollkorn-Fusilli und A,A1 Blattsalat mit Senfdressing J,1,2,4	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit A,A1,C,8 Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 Makkaroni und A,A1,C Mischgemüse G,1,2	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in 2,3,8 feiner Sauce mit A,A1,A3,I Kartoffelsalat J,1,2	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce G	Pfirsich-Maracuja Joghurt G
Freitag, 15.08.2025	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	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in 1,2,3,8 Geflügel-Kräutersauce dazu A,A1,A3 Kartoffelpüree und G,1 Rahmgemüse A,A1,A3,G,I	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu A,A1,A3,C,G,2,3 Mais-Paprikasalat J,L,5	Vegetarischer Maultaschenauflauf A,A1,C,G,I	Früchtequark Kirsche G
Samstag, 16.08.2025	8-Kräutersüppchen G		Mediterraner Sommereintopf A,A1,I,4	BIO Spaghetti mit A,A1 Tomatensauce dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 2,3		Grießpudding A,A1,G
Sonntag, 17.08.2025	Blumenkohlcremesuppe G		Eine Scheibe Schweinebraten in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I Bandnudeln und A,A1,C Erbsenrahmgemüse A,A1,A3,G,I	Zwei Semmelknödel mit Champignonragout dazu G,I Karottengemüse G,1,2		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 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 11.08.2025	Königsuppe kJ 28 / kcal 7 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	Fünf Fischstäbchen paniert mit kJ 174 / kcal 42 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	Putergeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu kJ 480 / kcal 115 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 13,5 / Salz 0,1	Drei Schwäbische Maultaschen (Schwein) in Gemüsebrühe dazu kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	Eine vegane mediterrane Spinatstange mit 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 Vanille kJ 326 / kcal 78 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / Salz 0,2
		Kräutersauce dazu 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	BIO Vollkorn-Fusilli und Karottensalat 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	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	Schmand-Dip dazu kJ 1004 / kcal 240 / Fett 24,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 16,0 / Kohlenhydrate 3,4 / davon Zucker 3,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,1	
		Ersengemüse mit BIO Erbsen kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 12,1 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,3	Rindersaftglasch mit kJ 440 / kcal 105 / Fett 4,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 15,9 / Salz 0,4	Ein Schweinesteak natur in feiner Sauce dazu kJ 523 / 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	Käsemakkaroni dazu kJ 666 / kcal 159 / Fett 7,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 14,8 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 7,6 / Salz 0,6	Buttermilch Dessert Vanilla-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
Dienstag, 12.08.2025	Champignonrahmsuppe kJ 74 / kcal 18 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu kJ 141 / kcal 34 / Fett 3,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	BIO Basmati-Reis dazu kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,5	Fusilli und Gurkensalat kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 2,8 / Salz 0,5	Blattsalat mit Joghurt dressing 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 Knöpfe und 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	Kaisergemüse 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, 13.08.2025	Buchstaben kJ 1556 / 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	Ein Spinat-Dinkel-Knusperpaniert dazu kJ 979 / 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	Ein Seelachs Filet natur in Dillsauce dazu 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 Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 728 / kcal 174 / Fett 5,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 7,3 / Salz 0,4	Bunte Gnocchi-Gemüsepfannkuchen mit BIO Gnocchi kJ 302 / kcal 72 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 13,8 / davon Zucker 3,1 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,5	Erdbeeryoghurt kJ 414 / 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 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3	Blumenkohl in Hollandaise und BIO Würfelkartoffeln kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Farfalle und Brokkoligemüse 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	Blattsalat mit Kräuterdressing 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		
Donnerstag, 14.08.2025	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	BIO Gemüseulasch dazu kJ 262 / kcal 63 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 6,7 / davon Zucker 4,6 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,9 / Salz 2,8	Ein Hähnchenbrustfilet paniert mit Rahmsauce dazu kJ 540 / kcal 129 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 16,0 / Salz 1,3	Eine Scheibe Kassler (Schwein) in feiner Sauce mit kJ 828 / kcal 198 / Fett 14,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 5,0 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 17,0 / Salz 2,3	Kaiserschmarrn mit Vanillasauce 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	Pfirsich-Maracuja Joghurt 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
		BIO Vollkorn-Fusilli und Blattsalat mit kJ 109 / kcal 26 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 1,6 / Ballaststoffe 1,6 / Eiweiß 2,3 / Salz 0,0	Makkaroni und Senfdressing kJ 503 / kcal 120 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 23,3 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,1	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		

Menüplan für KW 33 von 11.08.2025 bis 17.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 15.08.2025	Gemüsebrühe mit Brunoise kJ 17 / kcal 4 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,5 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,0	Acht Vegane Sojabällchen mit kJ 724 / 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	Eine Scheibe Geflügelfleischkäse in kJ 720 / kcal 172 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,0 / Kohlenhydrate 2,0 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,0 / Salz 2,5	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu kJ 959 / kcal 229 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,0	Vegetarischer Maultaschenauflauf kJ 520 / kcal 124 / Fett 5,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 12,3 / davon Zucker 3,6 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 5,8 / Salz 1,3	Früchtequark Kirsche kJ 506 / kcal 121 / Fett 3,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 15,0 / davon Zucker 14,0 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 6,5 / Salz 0,1
		Paprika-Dip dazu kJ 400 / kcal 96 / Fett 6,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 6,2 / davon Zucker 6,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,3 / Salz 1,1	Geflügel-Kräutersauce dazu kJ 6 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	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		
		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	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			
		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	Rahmgemüse kJ 317 / kcal 76 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 7,4 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2			
Samstag, 16.08.2025	8-Kräutersüppchen kJ 64 / kcal 15 / Fett 1,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1		Mediterraner Sommereintopf kJ 433 / kcal 103 / Fett 2,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 9,9 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 10,4 / Salz 20,4	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	Grießpudding kJ 427 / kcal 102 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,9 / Kohlenhydrate 15,8 / davon Zucker 12,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,2 / 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		
				Reibekäse und kJ 1314 / 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		
				Gurkensalat kJ 184 / 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		
Sonntag, 17.08.2025	Blumenkohlkremesuppe kJ 101 / kcal 24 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,4 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,5		Eine Scheibe Schweinebraten in kJ 1476 / kcal 353 / Fett 24,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 10,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 32,9 / Salz 0,2	Zwei Semmelknödel 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	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 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Champignonragout dazu kJ 195 / kcal 47 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,5 / Kohlenhydrate 1,9 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,5			
		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	Karottengemüse kJ 237 / kcal 57 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 9,1 / davon Zucker 7,4 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 0,7 / Salz 1,3			
		Erbisenrahmgemüse kJ 414 / kcal 99 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 9,9 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 4,1 / Eiweiß 6,2 / Salz 0,8				

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 18.08.2025	Karottencremesuppe	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse	Rigatoni mit Carbonarasauce (Schwein) dazu BIO Reibekäse und Bohnensalat	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu Vanillasauce	Erdbeeryoghurt
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe	BIO Vollkorn-Fusilli mit BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu Reibekäse	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu Bandnudeln und Kaisergemüse	Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat	Ein Gemüseschnitzel paniert mit Tomatensauce dazu Hörnchennudeln und Karottensalat	BIO Milchpudding Schoko
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu Bohngemüse	Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu Farfalle und Sommergemüse	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu Bratkartoffeln	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing	Fruchtjoghurt Heidelbeere
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und Gurkensalat	BIO Spaghetti mit Bolognesesauce (Rind) dazu Reibekäse und Gurkensalat	Eine Kohlroulade (Schwein) in feiner Sauce dazu Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und Leipziger Allerlei	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat	Milchpudding Butterkeks
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe	BIO Penne mit BIO Käsesauce dazu BIO Reibekäse und Karottensalat	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Rosenkohlgemüse	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu Blattsalat mit Kräuterdressing	Fruchtjoghurt Kirsch-Banane
Samstag, 23.08.2025	Gemüsecremesuppe		Gemüse Eintopf mit Wursteinlage	Äplermagronen dazu Rote-Bete-Salat		Pudding Karamell
Sonntag, 24.08.2025	Currysuppe		Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu zwei Semmelknödel und Rahmgemüse	Eine Gemüsefrikadelle in Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat		Stracciatella Joghurt

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 18.08.2025	Karottencremesuppe A,A1,G,I,4	Ein Seelachsfilet natur in Kräutersauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Erbsengemüse (BIO G,I,2 Erbsen)	Putencurry "Bombay" mit G BIO Vollkorn-Reis dazu Asiagemüse G,I,1,2	Rigatoni mit A,A1 Carbonarasauce A,A1,A3,G,I,2,3 (Schwein) dazu BIO Reibekäse und G,12 Bohnensalat	Drei Eierpannkuchen mit A,A1,C,G Kirschfüllung dazu Vanillasauce G	Erdbeeryoghurt G
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe A,A1,A3,G,I	BIO Vollkorn-Fusilli mit A,A1 BIO Brokkoli-Sahnesauce G dazu Reibekäse G,12	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Paprikasauce dazu A,A1,A3,G,I Bandnudeln und A,A1,C Kaisergemüse G,I,1	Rindergeschnetzeltes A,A1,A3,F,J,9 Stroganoff dazu BIO Basmati-Reis und Karottensalat G,1	Ein Gemüseschnitzel A,A1,A4 paniert mit Tomatensauce dazu Hörnchennudeln und A,A1,C Karottensalat G,1	BIO Milchpudding Schoko G
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe A,A1,G,I,4	BIO Allgäuer Käsespätzle G,I dazu Bohngemüse	Hähnchengeschnetzeltes A,A1,A3,G in Zitronensauce dazu Farfalle und A,A1 Sommergemüse G	Straßburger Wurstsalat G,J,1,2,3,4,8,9,12 (Schwein) dazu Bratkartoffeln	Eine gefüllte Paprika in A,G,2 Kräutersauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Basmati-Reis und Blattsalat mit Frenchdressing A,A1,C,I,J,1,2,4	Fruchtjoghurt Heidelbeere G
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe I	Putengeschnetzeltes in A,A1,A3,G Champignonrahmsauce dazu BIO Fusilli und A,A1 Gurkensalat 1	BIO Spaghetti mit A,A1 Bolognesesauce (Rind) 12 dazu Reibekäse und G,12 Gurkensalat 1	Eine Kohlroulade A,A1 (Schwein) in feiner Sauce dazu A,A1,A3,I Kräuterkartoffeln (BIO 1,2 Kartoffeln) und Leipziger Allerlei G,1,2	Kartoffel-Auflauf mit A,A1,A3,G,I,1,12 buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu Gurkensalat 1	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe A,A1,I,1,4	BIO Penne mit A,A1 BIO Käsesauce dazu G,I BIO Reibekäse und G,12 Karottensalat G,1	Ein Pangasiusfilet natur in Dillsauce dazu A,A1,A3,G,I BIO Salzkartoffeln und Brokkoligemüse G,I,1,2	Schweinegeschnetzeltes A,A1,A3,G,I in Rahmsauce dazu BIO Knöpfe und Rosenkohlgemüse G,I,1,2	Spätzle Auflauf mit Spinat A,A1,A3,C,G dazu Blattsalat mit Kräuterdressing 1,2,4	Fruchtjoghurt G Kirsch-Banane
Samstag, 23.08.2025	Gemüsecremesuppe A,A1,G,I,4		Gemüseeintopf mit A,A1,I,2,3,4,8,12 Wursteinlage	Äplermagronen dazu A,A1,A3,C,G Rote-Bete-Salat 9		Pudding Karamell G
Sonntag, 24.08.2025	Currysuppe A,A1,A3,G,I		Eine Scheibe Rinderbraten in feiner Sauce dazu A,A1,A3,F,I zwei Semmelknödel und Rahmgemüse A,A1,A3,G,I	Eine Gemüsefrikadelle in A,A1,C Tomatensauce dazu BIO Basmati-Reis und Gurkensalat 2,3		Stracciatella Joghurt 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 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert	
Montag, 18.08.2025	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	Ein Seelachsfilet natur in kJ 174 / kcal 42 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,8 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	Putencurry "Bombay" mit kJ 470 / kcal 112 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,7 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 17,0 / Salz 0,4	Rigatoni mit kJ 464 / kcal 111 / Fett 9,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,3	kj 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,3	Drei Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung dazu kJ 715 / kcal 171 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 28,7 / davon Zucker 12,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 5,5 / Salz 0,4	Erdbeeryoghurt kJ 414 / 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 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 0,1	BIO Vollkorn-Reis dazu kJ 497 / kcal 119 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 24,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,3	Asiagemüse kJ 248 / kcal 59 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 9,2 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 2,9 / Eiweiß 2,2 / Salz 1,2	BIO Reibekäse und kJ 1431 / 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	Vanillasauce 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	
		Erbsengemüse (BIO Erbsen) kJ 456 / kcal 109 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 12,1 / davon Zucker 2,4 / Ballaststoffe 5,1 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,3			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		
Dienstag, 19.08.2025	Bärlauchcremesuppe kJ 165 / kcal 40 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,2	BIO Vollkorn-Fusilli 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 0,8	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / 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	Rindergeschneitzelles Stroganoff dazu kJ 340 / kcal 81 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,5 / Salz 0,3	Ein Gemüseschnitzel paniert mit kJ 799 / kcal 191 / Fett 7,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 27,0 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,1 / Salz 1,2	BIO Milchpudding Schoko kJ 360 / kcal 86 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 10,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,4 / Salz 0,1	
		BIO Brokkoli-Sahnesauce dazu kJ 288 / kcal 69 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,3 / Kohlenhydrate 5,4 / davon Zucker 3,5 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 3,1 / Salz 1,2	Paprikasauce dazu kJ 33 / kcal 8 / Fett 0,2 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 1,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,3 / Salz 0,1	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	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		
		Reibekäse kJ 1314 / 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	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	Kaisergemüse kJ 186 / kcal 44 / Fett 1,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 2,8 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,5	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Hörnchennudeln und kJ 531 / kcal 127 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 23,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,1 / Salz 0,1	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0
Mittwoch, 20.08.2025	Grünkernsuppe kJ 169 / kcal 40 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,4	BIO Allgäuer Käsespätzle dazu kJ 376 / kcal 90 / Fett 6,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 2,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 4,7 / Salz 0,7	Hähnchengeschneitzelles in Zitronensauce dazu kJ 311 / kcal 74 / Fett 3,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 1,3 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 9,5 / Salz 0,7	Straßburger Wurstsalat (Schwein) dazu kJ 837 / kcal 200 / Fett 17,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 9,6 / Salz 1,6	Eine gefüllte Paprika in kJ 527 / kcal 126 / Fett 7,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,7	Fruchtyoghurt 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	
		Bohngemüse kJ 139 / kcal 33 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 3,7 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 4,4 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,0	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	Bratkartoffeln kJ 510 / 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	Bratkartoffeln kJ 510 / 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	Kräutersauce dazu kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8	
			Sommergemüse kJ 238 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 3,6 / Eiweiß 3,0 / 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		
Donnerstag, 21.08.2025	Zwiebelsuppe kJ 49 / kcal 12 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,8 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,6	Putengeschneitzelles in Champignonrahmsauce dazu kJ 121 / kcal 29 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,7 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,1	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	Eine Kohlroulade (Schwein) in kJ 665 / kcal 159 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 4,8 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 7,0 / Salz 1,0	Kartoffel-Auflauf mit buntem Gemüse (BIO Kartoffeln) dazu kJ 440 / kcal 105 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,8 / Kohlenhydrate 6,8 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,8 / Salz 0,4	Milchpudding Butterkekke kJ 331 / 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	Bolognesesauce (Rind) dazu kJ 464 / kcal 111 / Fett 5,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 2,0 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 11,2 / Salz 0,3	feiner Sauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Gurkensalat kJ 117 / kcal 28 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 2,6 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,5		
		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	Reibekäse und kJ 1314 / 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	Kräuterkartoffeln (BIO Kartoffeln) und kJ 342 / kcal 82 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 0,7	Leipziger Allerlei kJ 312 / kcal 75 / Fett 1,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 3,9 / Ballaststoffe 4,0 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,8	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	

Menüplan für KW 34 von 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 22.08.2025	Linsensuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,7 / 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	Ein Pangasiusfilet 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	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Spätzle Auflauf mit Spinat dazu kJ 616 / kcal 147 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,3 / Kohlenhydrate 13,6 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 6,4 / Salz 0,7	Fruchtojoghurt Kirsch-Banane kJ 402 / kcal 96 / Fett 3,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,1 / Kohlenhydrate 12,8 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 3,9 / Salz 0,0
		BIO Käsesauce dazu kJ 510 / kcal 122 / Fett 7,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 7,7 / davon Zucker 5,3 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 4,9 / Salz 1,0	Dillsauce dazu kJ 267 / kcal 64 / Fett 4,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,1 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 2,0 / Salz 0,4	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	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 Reibekäse und kJ 1431 / 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	BIO Salzkartoffeln und kJ 318 / kcal 76 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 16,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 2,1 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,1	Rosenkohlgemüse kJ 216 / kcal 52 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 2,9 / Ballaststoffe 4,5 / Eiweiß 3,3 / Salz 0,6	Kräuterdressing kJ 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 0,3 / Salz 1,3	
		Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Brokkoligemüse kJ 190 / kcal 45 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,3 / Kohlenhydrate 2,1 / davon Zucker 1,5 / Ballaststoffe 3,0 / Eiweiß 4,4 / Salz 0,5			
Samstag, 23.08.2025	Gemüsescremesuppe 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		Gemüseintopf mit Wursteinlage kJ 221 / kcal 53 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,1 / Kohlenhydrate 3,6 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 2,4 / Salz 0,5	Äplermagronen dazu kJ 702 / kcal 168 / Fett 9,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,0 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,3 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 7,9 / Salz 0,7	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	
				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		
Sonntag, 24.08.2025	Currysuppe kJ 154 / kcal 37 / Fett 3,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 0,8 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,4 / Salz 0,1		Eine Scheibe Rinderbraten in kJ 972 / kcal 232 / Fett 9,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,0 / Kohlenhydrate 0,0 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 36,4 / Salz 0,2	Eine Gemüsefrikadelle in kJ 531 / kcal 127 / Fett 5,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 13,0 / davon Zucker 6,2 / Ballaststoffe 3,5 / Eiweiß 4,2 / Salz 1,1	Stracciatella 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	
			feiner Sauce dazu kJ 31 / kcal 7 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,6	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		
			zwei Semmelknödel 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 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		
			Rahmgemüse kJ 317 / kcal 76 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 7,4 / davon Zucker 4,5 / Ballaststoffe 3,1 / Eiweiß 2,7 / Salz 0,2	Gurkensalat kJ 184 / 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		

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

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe	Zwei Eier mit BIO Rahmspinat dazu BIO Salzkartoffeln  	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu BIO Basmati-Reis und Bohnensalat 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Hörnchennudeln und Romanbohngemüse 	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce 	Pudding Schokolade
Dienstag, 26.08.2025	Kohlrabisüppchen	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu Reibekäse  	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat 	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse 	Farfalle mit Möhrenbolognese dazu Blattsalat mit Senfdressing 	Fruchtquark Dessert Mandarine
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu Gurkensalat  	Ein Putenschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce dazu BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse 	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat 	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse 	Milchpudding Butterkeks 
Donnerstag, 28.08.2025	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 Mais-Paprikasalat 	Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel
Freitag, 29.08.2025	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 Kartoffel-Gurkensalat 	BIO Salzkartoffeln dazu Paprika-Dip und Blattsalat mit Kräuter dressing 	Fruchtjoghurt Mango
Samstag, 30.08.2025	Flädle Suppe		Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch 	Vegetarischer Gemüse-Curry- Eintopf 		Pudding Karamell
Sonntag, 31.08.2025	Selleriecremesuppe		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Bandnudeln und Blumenkohlgemüse 	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis 		Vanillepudding

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe A,A1,A3,G,I	Zwei Eier mit C BIO Rahmspinat dazu G BIO Salzkartoffeln	Ein Hähnchenbrustfilet natur in Rahmsauce dazu A,A1,A3,G,1 BIO Basmati-Reis und Bohnensalat	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Hörnchennudeln und Romanobohhengemüse A,A1,A3,G,I A,A1,C G,I,1	Drei Eierpannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce A,A1,C,G G	Pudding Schokolade G
Dienstag, 26.08.2025	Kohlraabisüppchen A,A1,A3,G,I	BIO Rote-Linsenbolognese mit Rigatoni dazu A,A1 Reibekäse G,12	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu Karottensalat A,A1,A3,C,G,I,12 G,1	Ein Schweineschnitzel paniert mit Bratensauce dazu A,A1,A3,I BIO Salzkartoffeln und Kaisergemüse A,A1 G,I,1	Farfalle mit Möhrenbolognese dazu Blattsalat mit Senfdressing A,A1 A,A3,F,1,12 J,1,2,4	Fruchtquark Dessert Mandarine G
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe G,I	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit BIO Gnocchi dazu A Gurkensalat 1	Ein Putenschnitzel paniert mit Champignonrahmsauce dazu A,A1,A3,G BIO Salzkartoffeln und Sommergemüse A,A1 G	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu Gurkensalat A,A1,A3,C,G,2,3 1	BIO Spaghetti mit Basilikum-Pestosauce dazu BIO Reibekäse A,A1 A,A1,A3,G,I,2,3 G,12	Milchpudding Butterkeks A,A1,G
Donnerstag, 28.08.2025	Eiermuschelsuppe A,A1,C,I,4	Lachs-Kartoffelsuppe dazu A,A1,D,G,I,4 eine Scheibe Vollkornbrot A,A1,A2,A4	Chili con Carne (Rind) mit BIO Basmati-Reis dazu A,A1,A3,12 Mais-Paprikasalat J,L,5	Linsen mit Spätzle dazu zwei Saitenwürste (Schwein) A,A1,A3,I,1 A,A1,C,12 2,3,8,12	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu Mais-Paprikasalat A,A1,A3,C,G,I J,L,5	Fruchtojoghurt Apfel-Granatapfel G
Freitag, 29.08.2025	Zucchini-cremesuppe A,A1,G	Gemüsebolognese mit BIO Gemüse dazu I,12 BIO Penne und Blattsalat mit A,A1 Kräuterdressing 1,2,4	Sechs Kibbelinge in Backteig mit Tomatensauce dazu BIO Würfelkartoffeln und Zucchini-gemüse A,A1,C,D,J G	Eine Scheibe Badische Schäufele (Schwein) in Bratensauce dazu Kartoffel-Gurkensalat 2 A,A1,A3,I J,1,2	BIO Salzkartoffeln dazu Paprika-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing G,2,3 1,2,4	Fruchtojoghurt Mango G
Samstag, 30.08.2025	Flädle A,A1,C,G Suppe A,A1,I,4		Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch G,12	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf A,A1,A3,G,I		Pudding Karamell G
Sonntag, 31.08.2025	Selleriecremesuppe A,A1,A3,G,I		Rindergeschnetzeltes Stroganoff dazu Bandnudeln und Blumenkohl-gemüse A,A1,A3,F,J,9 A,A1,C G,1,2	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu BIO Basmati-Reis A,G,2 A,A1,A3,G,I		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 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Montag, 25.08.2025	Brokkolicremesuppe kJ 108 / kcal 26 / Fett 2,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 0,6 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 1,0 / Salz 0,3	Zwei Eier mit kJ 265 / kcal 63 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 2,7 / Salz 1,0	Ein Hähnchenbrustfilet natur in kJ 519 / 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	Schweinegeschneitzel kJ 463 / kcal 111 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,6 / Kohlenhydrate 0,9 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 16,6 / Salz 0,4	Drei Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu kJ 695 / kcal 166 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,9 / Kohlenhydrate 28,9 / davon Zucker 12,0 / Ballaststoffe 2,7 / Eiweiß 3,8 / 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 265 / kcal 63 / Fett 3,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 5,5 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 2,7 / Salz 1,0	Rahmsauce dazu kJ 184 / kcal 44 / Fett 3,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,2 / Kohlenhydrate 3,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Hörnchennudeln und kJ 531 / kcal 127 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 23,2 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 1,1 / Eiweiß 5,1 / Salz 0,1	Vanillasauce 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 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 0,1	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	Romanobohnengemüse kJ 144 / kcal 34 / Fett 0,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 3,5 / davon Zucker 2,8 / Ballaststoffe 3,4 / Eiweiß 1,6 / Salz 0,5		
Dienstag, 26.08.2025	Kohlrisbüppchen kJ 34 / kcal 8 / Fett 0,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 1,1 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,2 / Salz 0,3	BIO Rote-Linsenbolognese mit kJ 287 / kcal 69 / Fett 1,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 8,8 / davon Zucker 4,8 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 3,5 / Salz 3,7	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) dazu kJ 584 / kcal 139 / Fett 7,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,6 / Kohlenhydrate 9,5 / davon Zucker 1,8 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 8,3 / Salz 0,3	Ein Schweineschnitzel paniert mit kJ 1008 / kcal 241 / Fett 12,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,3 / Kohlenhydrate 14,0 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 19,0 / Salz 1,6	Farfalle mit kJ 560 / kcal 134 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 27,1 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 4,8 / Salz 0,2	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 582 / kcal 139 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 28,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 2,0 / Eiweiß 5,0 / Salz 0,3	Karottensalat kJ 386 / kcal 92 / Fett 9,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 0,7 / davon Zucker 0,7 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,5 / Salz 1,0	Bratensauce dazu kJ 3 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,1 / davon Zucker 0,0 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,0 / Salz 0,0	Möhrenbolognese dazu kJ 197 / kcal 47 / Fett 1,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 6,6 / davon Zucker 5,5 / Ballaststoffe 1,5 / Eiweiß 1,5 / Salz 0,7	
		Reibekäse kJ 1264 / 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		BIO Salzkartoffeln 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 0,1	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	
Mittwoch, 27.08.2025	Tomatencremesuppe kJ 179 / kcal 43 / Fett 2,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 3,9 / davon Zucker 3,8 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,7 / Salz 0,6	Würstchengulasch in Tomatensauce (Geflügel) mit kJ 97 / kcal 23 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 3,3 / davon Zucker 3,2 / Ballaststoffe 0,5 / Eiweiß 0,6 / Salz 0,6	Ein Putenschnitzel paniert mit kJ 866 / kcal 207 / Fett 7,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,8 / Kohlenhydrate 19,6 / davon Zucker 0,3 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 14,7 / Salz 1,4	Schwäbische Käsespätzle (Schwein) dazu kJ 959 / kcal 229 / Fett 13,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 6,7 / Kohlenhydrate 17,4 / davon Zucker 1,4 / Ballaststoffe 1,0 / Eiweiß 10,3 / Salz 1,0	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 331 / 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 639 / kcal 153 / Fett 0,6 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 32,1 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 1,9 / Eiweiß 3,8 / Salz 0,2	Champignonrahmsauce kJ 202 / kcal 48 / Fett 4,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 1,2 / davon Zucker 0,6 / Ballaststoffe 0,3 / Eiweiß 1,2 / 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	BIO Reibekäse kJ 1150 / 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	
		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 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 0,1	Sommergemüse kJ 238 / kcal 57 / Fett 1,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 7,1 / davon Zucker 3,7 / Ballaststoffe 3,6 / Eiweiß 3,0 / Salz 0,8		
Donnerstag, 28.08.2025	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 248 / kcal 59 / Fett 1,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,4 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,3 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 4,3 / Salz 0,7	Chili con Carne (Rind) mit kJ 333 / kcal 79 / Fett 4,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,0 / Kohlenhydrate 4,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 4,9 / Salz 2,0	Linzen mit kJ 252 / kcal 60 / Fett 0,3 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,1 / Kohlenhydrate 9,3 / davon Zucker 0,9 / Ballaststoffe 2,6 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Spinat und Feta dazu kJ 670 / kcal 160 / Fett 8,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,9 / Kohlenhydrate 13,2 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 6,6 / Salz 1,2	Fruchtjoghurt 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 971 / 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 661 / kcal 158 / Fett 2,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 26,0 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 1,3 / Eiweiß 7,0 / Salz 0,6	Mais-Paprikasalat 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	
			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	zwei Saitenwürste (Schwein) 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		

Menüplan für KW 35 von 25.08.2025 bis 31.08.2025

	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Dessert
Freitag, 29.08.2025	Zucchini-cremesuppe kJ 58 / kcal 14 / Fett 0,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,5 / Kohlenhydrate 0,9 / 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 4,8 / Ballaststoffe 2,3 / Eiweiß 1,2 / Salz 1,6	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 Schäuferle (Schwein) in Bratensauce dazu kJ 962 / kcal 230 / Fett 18,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 7,2 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 1,0 / Ballaststoffe 0,2 / Eiweiß 18,0 / Salz 2,0	BIO Salzkartoffeln 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 0,1	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 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / 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 0,1 kJ 101 / kcal 24 / Fett 0,5 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 1,2 / Eiweiß 1,9 / Salz 1,3	Kartoffel-Gurkensalat kJ 315 / kcal 75 / Fett 2,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,2 / Kohlenhydrate 10,7 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,8 / Eiweiß 1,3 / Salz 1,6	Paprika-Dip und Blattsalat mit Kräuterdressing kJ 411 / kcal 98 / Fett 6,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 3,9 / Kohlenhydrate 4,5 / davon Zucker 4,4 / Ballaststoffe 0,9 / Eiweiß 4,8 / Salz 1,2 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 654 / kcal 156 / Fett 16,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 1,7 / davon Zucker 0,5 / Ballaststoffe 0,3 / 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 3,4 / Eiweiß 9,0 / Salz 0,9	Kohlrabieintopf mit Rinderhackfleisch kJ 349 / kcal 83 / Fett 4,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,8 / Kohlenhydrate 6,3 / davon Zucker 1,9 / Ballaststoffe 0,6 / Eiweiß 3,1 / Salz 0,4	Vegetarischer Gemüse-Curry-Eintopf kJ 269 / kcal 64 / Fett 3,7 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,9 / Kohlenhydrate 5,3 / davon Zucker 3,0 / Ballaststoffe 1,7 / Eiweiß 1,3 / 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, 30.08.2025	Suppe kJ 5 / kcal 1 / Fett 0,0 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,0 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,2 / Ballaststoffe 0,0 / Eiweiß 0,1 / Salz 0,3				
Sonntag, 31.08.2025	Selleriecremesuppe kJ 106 / kcal 25 / Fett 2,1 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,4 / Kohlenhydrate 1,0 / davon Zucker 0,8 / Ballaststoffe 0,4 / Eiweiß 0,5 / Salz 0,4	Rindergeschneitzelles Stroganoff dazu kJ 340 / kcal 81 / Fett 2,9 / davon gesättigte Fettsäuren / 1,2 / Kohlenhydrate 0,2 / davon Zucker 0,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 13,5 / Salz 0,3	Eine gefüllte Paprika in Kräutersauce dazu kJ 527 / kcal 126 / Fett 7,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 4,2 / Kohlenhydrate 11,0 / davon Zucker 4,2 / Ballaststoffe 0,7 / Eiweiß 3,6 / Salz 0,7 kJ 208 / kcal 50 / Fett 3,8 / davon gesättigte Fettsäuren / 2,5 / Kohlenhydrate 2,4 / davon Zucker 2,1 / Ballaststoffe 0,1 / Eiweiß 1,4 / Salz 0,8		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	
		Bandnudeln und Blumenkohl-gemüse 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 kJ 242 / kcal 58 / Fett 2,4 / davon gesättigte Fettsäuren / 0,6 / Kohlenhydrate 4,1 / davon Zucker 2,7 / Ballaststoffe 2,5 / Eiweiß 3,7 / Salz 0,6	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			