



Speiseplan vom 29.12.2025 - 04.01.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag		Schweinegulasch mit Wald und Wiesenpil- zen Nudeln ^{a,a1} Apfel	
		253 kcal, 1075 kJoule	
Dienstag		Bauernroulade ^{1,2,4,a,a1,c} Rahmwirsing ^{g1,g} Salzkartoffeln Grießdessert ^{a,a1,g1,g}	
		607 kcal, 2525 kJoule	
Mittwoch		Fischroulade ^{a,a1,d,f} Zitronen-Buttersoße ^{g1,g,l} Salzkartoffeln Gurkensalat Stracciatellaquark ^{g1,g}	
		1113 kcal, 4654 kJoule	
Donnerstag		Linseneintopf mit Kas- selerfleisch ^{1,2,i} Schokopudding mit Sahne ^{9,10,g1,g}	
		730 kcal, 3074 kJoule	
Freitag		Bechamelkartoffeln ^{12,a,a1,g1,g} Bockwurst ^{1,2,16} Buttermilchdessert ^{g1,g}	
		902 kcal, 3752 kJoule	
Samstag		Grüne Bohneneintopf mit Kasseler ^{1,2,i} Fruchtjoghurt ^{g1,g}	
		189 kcal, 793 kJoule	
Sonntag		Kohlroulade ^{12,a,a1} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Salzkartoffeln Vanillepudding ^{12,g1,g}	
		703 kcal, 2930 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben