



Speiseplan vom 23.03.2026 - 29.03.2026

Name, Vorname:

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Montag	Hefeklöße <small>a,a1,g1,c,g</small> Kirschsuppe	Paprika-Hackpfanne Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <small>g1,g</small>	Hefeklöße <small>a,a1,g1,c,g</small> Kirschsuppe
	405 kcal, 1718 kJoule	466 kcal, 1958 kJoule	405 kcal, 1718 kJoule
Dienstag	Tortellini <small>a,a1,c</small> Rahmspinat <small>a,a1</small> Grießdessert <small>a,a1,g1,g</small>	Schweineschnitzel <small>a,a1</small> Kohlrabi Gemüse <small>12,a,a1</small> Salzkartoffeln Grießdessert <small>a,a1,g1,g</small>	Feldsalat mit Walnüssen,Ei,S-peckwürfel <small>1,2,16,c,e</small> Grießdessert <small>a,a1,g1,g</small>
	3707 kcal, 15697 kJoule	647 kcal, 2698 kJoule	467 kcal, 1938 kJoule
Mittwoch	Hühnereintopf mit Nudeln <small>a,a1,c,i</small> Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Putenleber Zwiebelsoße Himmel und Erde ² Vanillepudding <small>12,g1,g</small>	Feldsalat mit Walnüssen,Ei,S-peckwürfel <small>1,2,16,c,e</small> Vanillepudding <small>12,g1,g</small>
	589 kcal, 2486 kJoule	204 kcal, 875 kJoule	441 kcal, 1833 kJoule
Donnerstag	Tomatensoße <small>12,a,a1</small> Reis Apfelsaft	Kesselgulasch <small>4,j</small> Apfelsaft	Tomatensoße <small>12,a,a1</small> Reis Apfelsaft
	575 kcal, 2408 kJoule	338 kcal, 1423 kJoule	575 kcal, 2408 kJoule
Freitag	Fischwürfel ^d Dill Soße <small>12,a,a1,i</small> Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt <small>g1,g</small>	Leberkäse <small>1,2,16</small> Bayrisch Kraut <small>1,2,g1,g</small> Salzkartoffeln Stracciatella-Jogurt <small>g1,g</small>	Feldsalat mit Walnüssen,Ei,S-peckwürfel <small>1,2,16,c,e</small> Stracciatella-Jogurt <small>g1,g</small>
	488 kcal, 2038 kJoule	482 kcal, 2005 kJoule	456 kcal, 1891 kJoule
Samstag		Rührei ^c Spinat <small>a,a1</small> Salzkartoffeln Strudelpudding <small>12,g1,g</small>	
		552 kcal, 2305 kJoule	
Sonntag		Kasseler Braten <small>1,2,12,i</small> Sauerkraut <small>1,2,16</small> Salzkartoffeln Buttermilchdessert <small>g1,g</small>	
		566 kcal, 2387 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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; (e) Erdnüsse und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse