

50. KW	TAGESSUPPE	MENÜ 1 (Diabetiker geeignet) Diabetiker geeignet	MENÜ 2	MENÜ 3 (leichte Vollkost) leichte Vollkost	TAGESESSERT
Montag 08.12.2025	Nudelsuppe ^{a,a1,c}	Fleischküchle auf Soße mit Erbsen-Karottengemüse und Kartoffeln ^{1,a,a1,c,g,i}	Vegetarische Bauern-Gemüsepfanne ^{a,a1}	Vegetarische Bauern-Gemüsepfanne ^{a,a1}	Topfencreme mit Pfirsich
Nährwerte	158 kJ, 37 kcal, 0,26g Fett, 0,08g ges. FS, 7,17g KH, 0,45g Zucker, 1,36g Eiweiß, 0,05g Salz	2006 kJ, 481 kcal, 25,92g Fett, 9,26g ges. FS, 38,39g KH, 8,74g Zucker, 19,01g Eiweiß, 2,25g Salz	1140 kJ, 272 kcal, 5,2g Fett, 0,8g ges. FS, 47,6g KH, 10,8g Zucker, 8g Eiweiß, 6,4g Salz	1140 kJ, 272 kcal, 5,2g Fett, 0,8g ges. FS, 47,6g KH, 10,8g Zucker, 8g Eiweiß, 6,4g Salz	0 kJ, 0 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 0g KH, 0g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz
Dienstag 09.12.2025	Blumenkohlcremesuppe ^g	Hähnchengeschnetzeltes Mailänder Art mit Nudeln ^{a,a1,i}	Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Penne ^{a,a1,f}	Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Penne ^{a,a1,f}	Heidelbeerquark ^g
Nährwerte	26 kJ, 6 kcal, 0,2g Fett, 0,08g ges. FS, 0,98g KH, 0,08g Zucker, 0,08g Eiweiß, 0,19g Salz	2114 kJ, 502 kcal, 13,07g Fett, 2,90g ges. FS, 60,44g KH, 6,46g Zucker, 34,25g Eiweiß, 0,16g Salz	2345 kJ, 558 kcal, 16,87g Fett, 1,61g ges. FS, 60,27g KH, 11,38g Zucker, 36,21g Eiweiß, 1,30g Salz	2345 kJ, 558 kcal, 16,87g Fett, 1,61g ges. FS, 60,27g KH, 11,38g Zucker, 36,21g Eiweiß, 1,30g Salz	398 kJ, 94 kcal, 3,12g Fett, 2g ges. FS, 11,2g KH, 10,4g Zucker, 5,2g Eiweiß, 0,08g Salz
Mittwoch 10.12.2025	Selleriecremesuppe ^{a,a1,g,i}	Schweineroulade in Pilzsoße mit Gemüse und Spätzle ^{a,a1,c}	Vegetarische Kohlroulade mit dunkler vegetarische Sauce und Kartoffeln ^{a,a1,c,f}	Vegetarische Kohlroulade mit dunkler vegetarische Sauce und Kartoffeln ^{a,a1,c,f}	Obstsalat mit Joghurt-Zitronensoße ^{2,g}
Nährwerte	331 kJ, 79 kcal, 5,58g Fett, 3,81g ges. FS, 5,65g KH, 2,55g Zucker, 1,35g Eiweiß, 1,14g Salz	1915 kJ, 457 kcal, 18,63g Fett, 6,66g ges. FS, 36,94g KH, 5,75g Zucker, 33,42g Eiweiß, 2,49g Salz	1268 kJ, 301 kcal, 7,98g Fett, 2,36g ges. FS, 40,92g KH, 6,8g Zucker, 14,56g Eiweiß, 3,10g Salz	1268 kJ, 301 kcal, 7,98g Fett, 2,36g ges. FS, 40,92g KH, 6,8g Zucker, 14,56g Eiweiß, 3,10g Salz	523 kJ, 124 kcal, 1,09g Fett, 0,60g ges. FS, 24,44g KH, 23,34g Zucker, 3,19g Eiweiß, 0,08g Salz
Donnerstag 11.12.2025	Lauchcremesuppe ^{a,a1,g,i}	Geflügel Bratwurst in Zwiebelsoße mit Stampfkartoffeln ^g	Waldpilzfrikadellen auf Kräutersoße mit Püree und Salat ^{2,a,a1,f,g,i}	Waldpilzfrikadellen auf Kräutersoße mit Püree und Salat ^{2,a,a1,f,g,i}	Erdbeerpudding ^{1,g}
Nährwerte	305 kJ, 74 kcal, 5,41g Fett, 3,74g ges. FS, 4,71g KH, 1,70g Zucker, 1,37g Eiweiß, 0,04g Salz	2113 kJ, 507 kcal, 35,69g Fett, 15,57g ges. FS, 27,37g KH, 3,08g Zucker, 18,13g Eiweiß, 2,66g Salz	2135 kJ, 514 kcal, 33,29g Fett, 8,45g ges. FS, 33,14g KH, 3,31g Zucker, 17,33g Eiweiß, 2,82g Salz	2135 kJ, 514 kcal, 33,29g Fett, 8,45g ges. FS, 33,14g KH, 3,31g Zucker, 17,33g Eiweiß, 2,82g Salz	367 kJ, 87 kcal, 1,39g Fett, 0,9g ges. FS, 15,43g KH, 9,41g Zucker, 3,09g Eiweiß, 0,13g Salz
Freitag 12.12.2025	Gurkencremesuppe mit Dill ^{g,i}	Lachsforelle mit Weißweinsoße, Gemüsestreifen und Bandnudeln ^{d,g}	Spitzkohleintopf mit mit Rauchfleisch ^{1,4,a,a1,c,g,j}	Spitzkohleintopf mit Butterklösschen ^{1,4,a,a1,c,g,j}	Rote Grütze mit Vanillesoße ^g
Nährwerte	625 kJ, 150 kcal, 10,59g Fett, 6,78g ges. FS, 10,42g KH, 4,81g Zucker, 3,00g Eiweiß, 0,07g Salz	2976 kJ, 713 kcal, 37,07g Fett, 23,61g ges. FS, 52,61g KH, 9,35g Zucker, 39,86g Eiweiß, 0,30g Salz	1417 kJ, 341 kcal, 22,88g Fett, 11,03g ges. FS, 23,87g KH, 4,23g Zucker, 8,14g Eiweiß, 2,72g Salz	1417 kJ, 341 kcal, 22,88g Fett, 11,03g ges. FS, 23,87g KH, 4,23g Zucker, 8,14g Eiweiß, 2,72g Salz	431 kJ, 102 kcal, 1,65g Fett, 0,83g ges. FS, 21,4g KH, 16,7g Zucker, 0,84g Eiweiß, 0,05g Salz
Samstag 13.12.2025	Karottencremesuppe ^{1,a,a1,g,i}	Blut und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{2,3,8,g,i}	siehe Menü 1	vegetarischer Nudelauflauf mit grünem Salat ^{g,i}	Grießpudding ^{a,a1,g}
Nährwerte	226 kJ, 55 kcal, 4,29g Fett, 2,37g ges. FS, 3,22g KH, 1,68g Zucker, 0,48g Eiweiß, 0,09g Salz	2057 kJ, 497 kcal, 35,58g Fett, 13,62g ges. FS, 17,34g KH, 10,44g Zucker, 24,31g Eiweiß, 4,74g Salz		468 kJ, 113 kcal, 6,3g Fett, 0,72g ges. FS, 8,78g KH, 2,57g Zucker, 3,96g Eiweiß, 4,19g Salz	447 kJ, 107 kcal, 2,28g Fett, 1,48g ges. FS, 17,53g KH, 11,34g Zucker, 3,80g Eiweiß, 0,10g Salz
Sonntag 14.12.2025	Klare Rindfleischsuppe mit Flädle ^{a,a1,c,g}	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Rösti und Speckbohnen ^{2,3}	siehe Menü 1	Veget. Steak mit Wachsbrechbohnen und Rösti ^{a,a1,a3}	Bayrische Creme ^g
Nährwerte	282 kJ, 68 kcal, 4,22g Fett, 0,48g ges. FS, 5,31g KH, 0,63g Zucker, 1,88g Eiweiß, 0,23g Salz	2417 kJ, 580 kcal, 29,18g Fett, 7,35g ges. FS, 28,61g KH, 3,87g Zucker, 46,04g Eiweiß, 1,88g Salz		2191 kJ, 526 kcal, 24,61g Fett, 2,14g ges. FS, 35,82g KH, 2,69g Zucker, 31,6g Eiweiß, 4,23g Salz	647 kJ, 156 kcal, 10,77g Fett, 7,33g ges. FS, 11,88g KH, 9,72g Zucker, 2,90g Eiweiß, 0,13g Salz

Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 8 = mit Phosphat/en,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,

d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderung vorbehalten