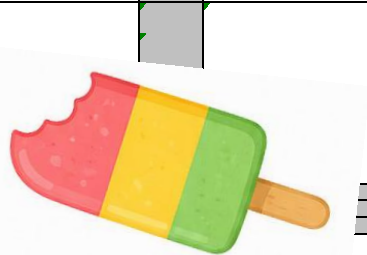


Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026, 32. Kalenderwoche

Datum	Montag 3.8.2026			Dienstag 4.8.2026			Mittwoch 5.8.2026			Donnerstag 6.8.2026			Freitag 7.8.2026			Samstag 8.8.2026			Sonntag 9.8.2026		
Menülinie																					
Menü I (Vollkost)	Rindfleisch- Paprika-Gulasch Nudeln Tomaten-Gurken- Salat	1451,8 kcal	Putenfilet Rahmsoße Blumenkohl Kartoffeln	815,1 kcal	Rinderwurst Bratensoße Kartoffeln saure Gurke	777 kcal	Spanferkellbraten Bratensoße Schmorkohl Kartoffeln	626,2 kcal	Schlemmerfilet Sahne-Kräuter- Soße Sommergemüse Kartoffeln	863,3 kcal	Möhreneintopf mit Rindfleisch Brot	360,3 kcal	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Broccoli Kartoffeln	729,7 kcal							
		6077,1 kJ		3408,1 kJ		3245,4 kJ		2609,3 kJ		3604,3 kJ		1506,1 kJ		3048,3 kJ							
		16,4 BE		4,7 BE		5,5 BE		5,3 BE		7,2 BE		3,9 BE		5,7 BE							
		59,7 g		51,7 g		34,4 g		29,6 g		46,7 g		28,1 g		65 g							
Zusatzstoffe	2, 13			2, 4, 5			1, 2, 3, 4, 6			1, 2, 13		4									
Allergene	a, c, f, g, i, j, k, m		a, g	a, c, f, g, i, j			a, c, f, g, i, j			a, c, d, f, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j							
Informationen							SV														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:								
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Erdbeerkompott	1132,5 kcal	Fisch im Backteig Petersiliensoße warmer Kartoffelsalat	654,5 kcal	Schweine- geschnetzeltes mit Champignonrahm Erbsen u Möhren Reis	690,6 kcal	Salatteller mit Hähnchen Joghurtdressing Brot	269,3 kcal	Tortellini in Basilikumsoße Blattsalat	739,2 kcal	Spargel- cremesuppe mit Gemüestreifen Brot	352,7 kcal	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Broccoli Reis	789,1 kcal							
		4737,5 kJ		2736,9 kJ		2886,6 kJ		1129,4 kJ		3092,5 kJ		1476,5 kJ		3299,3 kJ							
		19,7 BE		4,7 BE		6,1 BE		2,5 BE		5,4 BE		4 BE		7,1 BE							
		31,9 g		38 g		37,6 g		27,3 g		23 g		20 g		63,5 g							
Zusatzstoffe	2, 13			1						4		4									
Allergene	g		a, c, d, g, i, j	a, f, g		g, i		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j									
Informationen			SV																		
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:								
Menü III (Suppe)	Schinken- cremesuppe mit Lauch Graubrot	388,9 kcal	Wirsing-Nudel- Eintopf mit Schweinefleisch Graubrot	532,4 kcal	Schokoladensuppe mit Zwieback	662,5 kcal	Hühnersuppe mit Gemüestreifen Graubrot	452,7 kcal	Kalbfleisch- cremesuppe mit Gemüse Weißbrot	390,2 kcal											
		1628,8 kJ		2224 kJ		2774,7 kJ		1891 kJ		1633,5 kJ											
		4,6 BE		5,1 BE		10,4 BE		3,5 BE		4 BE											
		25 g		41,3 g		28,2 g		27,9 g		25,5 g											
Zusatzstoffe	2, 3, 4, 6			2, 13			a, i		a, g, i												
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, k, m	a, c, f, g, i																	
Informationen	SV																				
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:								
Nachtisch für alle Menüs	Pfirsichkompott	117 kcal	Buttermilchdessert	111 kcal	Mandelpudding	106,2 kcal	Frischobst "Nektarine"	85,5 kcal	Apfelkompott	94,5 kcal	Götterspeise Vanillesoße	142,6 kcal	Mokkacreme	119,2 kcal							
		487,5 kJ		465 kJ		445 kJ		357 kJ		397,5 kJ		597,9 kJ		499,5 kJ							
		2,3 BE		1,8 BE		1,6 BE		1,5 BE		1,8 BE		2,3 BE		1,8 BE							
		646,5 mg		4,2 g		5,3 g		1,4 g		444 mg		5,4 g		7,1 g							
Zusatzstoffe				2, 13			3		1												
Allergene			a, c, f, g, h					a, c, e, f, g, h, i, j		a, c, f, g, h											
Informationen																					

Legende der Inhaltsstoffe	Energie (Kilokalorien)	kcal
	Energie (Kilojoule)	kJ
	Proteinheiten	BE
	Eiweiß (Protein)	g
	Fett	g
	Harnsäure	mg

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Luoninen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Dinkel, - enth.

Legende der Informationen

P - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), S - mit Schwein oder tier. Fett, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, AB - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, SV - unter Schutzatmosphäre verpackt, M - mit Milcheiweiß, G - mit Gelbfarbstoff, CT - enthält Chinin, A - mit Alkohol, B1 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

Änderungen vorbehalten!!!

erstellt

MBS ONLINE