Speiseplan vom 10.08.2026 bis 06.09.2026, 33. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 10.8.2026		Dienstag 11.8.2026		Mittwoch 12.8.2026		Donnerstag 13.8.2026		Freitag 14.8.2026		Samstag 15.8.2026		Sonntag 16.8.2026	
Menü I (Vollkost)	Bratwurst Bratensoße Lauchgemüse Kartoffeln	813,7 kcal 3398,8 kJ 4,7 BE 27,9 g 32,5 g 190,3 mg	Königsberger Klopse Kapernsoße Rote-Bete-Salat Kartoffeln	759,4 kcal 3173,6 kJ 6,4 BE 33 g 27,8 g 187 mg	Hähnchenkeule Geflügelsoße Rahmerbsen Kartoffeln	1028,9 kcal 4297,6 kJ 6,5 BE 67,1 g 28,8 g 550,2 mg	Rinderbraten Soße Selleriesalat Petersilien-kartoffeln	659,2 kcal 2751,7 kJ 4,7 BE 47,2 g 11,9 g 256,1 mg	Schollenfilet Zitronen-Buttersoße Frühlingsgemüse Kartoffeln	725,4 kcal 3030,7 kJ 5,3 BE 49,2 g 15,3 g 360,7 mg	Kasseler-Bohnen-Eintopf Brot	471,3 kcal 1967 kJ 5,5 BE 27,5 g 9,6 g 215,1 mg	Tagessuppe Schweine-geschnetzeltes Champignonrahm Leipziger Allerlei Spätzle	697,8 kcal 2913,8 kJ 4,4 BE 43,6 g 27,5 g 315,7 mg
Zusatzstoffe	4, 6		5		4		5		1		2, 3, 4, 6		1, 4	
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, g, i		a, c, 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)	Grießbrei mit Obst	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 66,6 mg	Fischfilet auf Ratatoulliegemüse Kartoffeln Weißweinsoße	689,8 kcal 2882,2 kJ 5 BE 42,7 g 15,8 g 234,1 mg	Nudelauflauf mit Pilzen Tomatensoße Möhren-Apfel-Salat	955,5 kcal 3999,8 kJ 9,6 BE 32,6 g 39 g 133,9 mg	Marillenknödel Vanillesoße warme Früchte	806,5 kcal 3373,7 kJ 7,1 BE 38 g 33,1 g 44,1 mg	Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark Salat	583,8 kcal 2436,8 kJ 8 BE 22,7 g 9,9 g 87,3 mg	Tomaten-cremesuppe mit Reis und Gemüsestreifen Brot	396,1 kcal 1658,4 kJ 4,8 BE 21 g 8,5 g 64 mg	Tagessuppe Schweine-geschnetzeltes Champignonrahm Leipziger Allerlei Kartoffeln	707 kcal 2949,2 kJ 5,5 BE 43,3 g 21,9 g 336,3 mg
Zusatzstoffe	1, 2, 13				1, 3		1		2, 13		4		1, 4	
Allergene	a, c, e, f, g, h		a, c, d, g, i, l		a, c, f, g, i, j, k, m		a, c, e, f, g, h		g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen			A											
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Salatteller mit Schinken, Käse und Ei Joghurtdressing	366,8 kcal 1537,6 kJ 2,7 BE 27,4 g 13,6 g 114,8 mg	Champignon-cremesuppe Weißbrot	357,7 kcal 1499,5 kJ 3,9 BE 21,5 g 8,6 g 87,5 mg	Blumenkohl-cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot	431,4 kcal 1806,1 kJ 4,9 BE 24,2 g 10,1 g 97,3 mg	Linseneintopf mit Würstchen Graubrot	672,5 kcal 2811,5 kJ 6,4 BE 31,7 g 25,9 g 243 mg	Broccoli-cremesuppe mit Schinkenstreifen Weißbrot	401,9 kcal 1685,5 kJ 4,1 BE 27,4 g 9,6 g 115 mg				
Zusatzstoffe	2, 3, 4		3, 4		4		2, 3, 4, 6		2, 3, 6					
Allergene	c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, g					
Informationen							SV		SV					
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:			
Nachtisch für alle Menüs	Rhabarberkompott	155,7 kcal 654,1 kJ 3 BE 741,4 mg 244 mg 6,5 mg	Beerenjoghurt	76,5 kcal 320,7 kJ 0,8 BE 4,3 g 1,9 g 6 mg	Schokopudding	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg	Frischobst "Melone"	48 kcal 201 kJ 0,7 BE 1,2 g 600 mg 37,5 mg	Fruchtcocktail	160,5 kcal 670,5 kJ 3,2 BE 468 mg 159 mg 12 mg	Panna Cotta mit Erdbeersoße	178,3 kcal 746,5 kJ 1,3 BE 3,3 g 10,8 g 13 mg	Eisdessert	128 kcal 534,4 kJ 2 BE 2,1 g 2,1 g
Zusatzstoffe			2, 13		2, 13				1		2, 13		1	
Allergene			g		g						g		g, h	
Informationen														

Legende der Inhaltsstoffe

Energie (Kilokalorien)	kcal
Energie (Kilojoule)	kJ
Broteinheiten	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. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Hafer, - 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 Geflügelfleischanteil, GT - auf der Grundlage von Traubenzuckersüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

erstellt

MBS5 ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!