

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026, 34. Kalenderwoche

Datum Menülinie	Montag 17.8.2026	Dienstag 18.8.2026	Mittwoch 19.8.2026	Donnerstag 20.8.2026	Freitag 21.8.2026	Samstag 22.8.2026	Sonntag 23.8.2026
Menü I (Vollkost)	Hackbraten Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffeln	Zigeunerbraten Bratensoße Kartoffeln Tomaten-Gurken- Salat	Pfannengyros Soße Tzaziki Reis Krautsalat	Putenrollbraten Geflügelsoße Marktgemüse Kartoffeln	Matjesfilet nach Art des Hauses Kartoffeln	Hühner-Gemüse- Eintopf mit Nudeln Graubrot	Tagessuppe Sauerbraten Rotweinssoße Apfelrotkohl Serviettenknödel
Zusatzstoffe	3, 4, 6	2, 3, 4, 6, 13	2, 3, 4, 13	1, 4	1, 3, 5, 13		1, 3, 4, 9
Allergene	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, g, j	a, c, f, i, j, k, m	a, c, f, g, i, j, l
Informationen	SV					A	A
Bestellmenge:							
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott	Fischfrikadelle Dillsoße Blumenkohl Kartoffeln	Leberkäse Spiegelei Senfsoße Püree Möhrengemüse	Quarkauflauf mit Kirschen Vanillesoße	Schmorkohl mit Hackfleisch Kartoffeln Rahmsoße	Waldpilz- cremesuppe Brot	Tagessuppe Sauerbraten Rotweinssoße Apfelrotkohl Kartoffeln
Zusatzstoffe	2, 3, 13	6	1, 2, 3, 6	1			1, 3, 4, 9
Allergene	g	a, c, d, g, i, j, k	a, c, f, g, i, j	a, c, e, f, g, h	a, g	a, g	a, c, f, g, i, j, l
Informationen							A
Bestellmenge:							
Menü III (Suppe)	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	Milch-Nudel- Vanillesuppe Zwieback	Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Paprika Graubrot	Sellerie- cremesuppe mit Gemüwestreifen Vollkornbrot	Maiscremesuppe Weißbrot		
Zusatzstoffe	4	2, 13	2, 3, 4, 6		4		
Allergene	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, l	a, c, f, g, i, j	a, c, g, i	a, c, f, g, i, j		
Informationen							
Bestellmenge:							
Nachtisch für alle Menüs	Nougatpudding	Zitronenquark	Mandarinen- kompott	Frischobst "Bananen"	Mirabellenkompott	Götterspeise "Kirsch" Vanillesoße	Cremespeise
Zusatzstoffe							
Allergene	g, h	2, 13			3	1	f, g, h
Informationen						a, c, e, f, g, h, i, j	

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. 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, W - mit Nitritgewürz, G - mit Geflügelfleischanteil, CT - durch Erhitzen von Fettsäuren, A - mit Alkohol, B1 - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

Änderungen vorbehalten!!!

erstellt

MBS
ONLINE