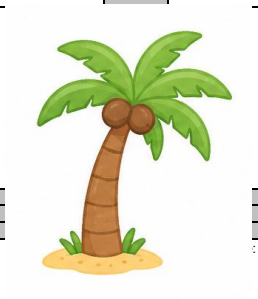
Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026, 35. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 24.8.2026		Dienstag 25.8.2026		Mittwoch 26.8.2026		Donnerstag 27.8.2026		Freitag 28.8.2026		Samstag 29.8.2026		Sonntag 30.8.2026	
Menü I (Vollkost)	Rührei Spinat Soße Kartoffeln	597,1 kcal 2497 kJ 4,5 BE 31,3 g 27,6 g 135,3 mg	Nürnberger Würstchen Bratensoße Speckbohnen Kartoffelpüree	574,5 kcal 2401,9 kJ 5,1 BE 16,1 g 19,5 g 71,7 mg	Hähnchenfilet Geflügelsoße Blumenkohl-gemüse Kartoffeln	637,3 kcal 2661,5 kJ 4,9 BE 56,4 g 4,8 g 433,8 mg	Wirsingkohlroulden Rahmsoße Kartoffeln	621,3 kcal 2595,6 kJ 5 BE 26,4 g 15,9 g 143,1 mg	Forelle "Müllerin" Petersiliensoße Kartoffeln bunter Salat	656,9 kcal 2744,6 kJ 4,5 BE 54,2 g 10,3 g 635,8 mg	Linseneintopf mit Würstchen Graubrot	672,5 kcal 2811,5 kJ 6,4 BE 31,7 g 25,9 g 243 mg	Tagessuppe Schnitzel Spargel Sauce Hollandaise Kartoffeln	858,6 kcal 3589,7 kJ 6 BE 56,2 g 37,6 g 378,6 mg
Zusatzstoffe	1		1, 2, 3, 4, 6		4				2, 13		2, 3, 4, 6		4	
Allergene	c, f, g		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		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 II (Leichtkost)	Grießbrei mit Obst	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 66,6 mg	Bratfisch Dillsoße Kartoffeln Zucchinigemüse	674,9 kcal 2819 kJ 5 BE 43,4 g 14,3 g 251,5 mg	Kaiserschmarrn Obst Vanillesoße	786,9 kcal 3294,5 kJ 8,8 BE 27,6 g 27 g 43,9 mg	gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse Tomatensoße Eisbergsalat	551,1 kcal 2308,7 kJ 5,1 BE 11,1 g 28,1 g 49 mg	grüne Bandnudeln Schinken-Sahne-Soße bunter Salat	1055,7 kcal 4417,3 kJ 8,9 BE 27,8 g 43,8 g 124,2 mg	Geflügel-cremesuppe mit Einlage Graubrot	497,1 kcal 2079,3 kJ 4,8 BE 29,3 g 16,1 g 142,8 mg	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Kartoffeln	878 kcal 3676,4 kJ 6,1 BE 59,3 g 37,9 g 426 mg
Zusatzstoffe	1, 2, 13		1		1				1, 2, 3, 6, 13				4	
Allergene	a, c, e, f, g, h		a, c, d, f, g, i		a, c, e, f, g, h		g		a, f, g, i		a, c, e, f, g, h, i		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Salatteller mit Fetakäse Joghurtdressing Graubrot	366,8 kcal 1537,6 kJ 2,7 BE 27,4 g 13,6 g 114,8 mg	Pichelsteiner Eintopf mit Würstchen Graubrot	507,7 kcal 2122,5 kJ 4,3 BE 31,2 g 18,7 g 212,4 mg	Champignon-cremesuppe Weißbrot	357,7 kcal 1499,5 kJ 3,9 BE 21,5 g 8,6 g 87,5 mg	Nudelsuppe mit Gemüse Vollkornbrot	521,3 kcal 2178,4 kJ 4,6 BE 30,9 g 19,1 g 249,4 mg	Zwiebelsuppe Vollkornbrot	254,7 kcal 1065,2 kJ 3,7 BE 10,5 g 3,6 g 44 mg				
Zusatzstoffe	2, 3, 4		2, 3, 4, 6		3, 4				4					
Allergene	c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, i, j, k, m		a, c, f, g, i, j					
Informationen			SV											
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:			
Nachtisch für alle Menüs	Ananaskompott	130,5 kcal 547,5 kJ 2,5 BE 573 mg 187,5 mg 27 mg	Kirschjoghurt	148,5 kcal 621 kJ 1,8 BE 4,3 g 4,8 g 1,5 mg	Mandelpudding	106,2 kcal 445 kJ 1,6 BE 5,3 g 241 mg	Frischobst "Kiwi"	42,7 kcal 178,5 kJ 0,6 BE 700 mg 441 mg 13,3 mg	Schattenmorellen	132 kcal 555 kJ 2,4 BE 1,1 g 496,5 mg 19,5 mg	Vanille-Grieß-Pudding	327 kcal 1369,5 kJ 2,6 BE 9,1 g 18,5 g 24 mg	Birne Helene mit Schokoladensoße	193 kcal 805,8 kJ 3,6 BE 3,5 g 523,5 mg 19,5 mg
Zusatzstoffe					2, 13									
Allergene			g		a, c, f, g, h								g	
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 Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

erstellt

MBS5 ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!