



KW 14	Montag 30.3.2026	Dienstag 31.3.2026	Mittwoch 1.4.2026	Donnerstag 2.4.2026	Freitag 3.4.2026
Suppe	Reisnudelsuppe ^{a,a1,c,i}		Blumenkohlsuppe ^{1,a,a1,g}		Klare Gemüsesuppe ⁱ
Nährwerte	KCAL: 26, KJ: 109, EW: 1 g, Fett: 0 g, KH: 5 g, Zucker: 1 g, Salz: 1 g		KCAL: 107, KJ: 446, EW: 2 g, Fett: 8 g, KH: 7 g, Zucker: 1 g, Salz: 1 g		KCAL: 19, KJ: 78, EW: 1 g, Fett: 0 g, KH: 3 g, Zucker: 2 g, Salz: 2 g
Hauptgang 1	Schinkennudeln ^{1,2,3,8,a,a1} Tomatensoße ^{1,2,9,a,a1,i} Bunter Salatteller Essig/Öl Dressing ^{3,l}	Hähnchenschnitzel ^{8,a,a1,c} Kartoffelsalat ^{1,2} Gurkensalat ^{1,3,g,l}	Karthäuser Klöße ^{a,a1,c,g} Weinschaumsoße ^l	Rührei ^{1,c,g,i} Butterkartoffeln ^g Rahmspinat ^{1,a,a1,g}	Seelachs mit Tomatenfüllung ^{a,a1,d} Kartoffelsalat ^{1,2} Gemischter Blattsalat Essig/Öl Dressing ^{3,l}
Nährwerte	KCAL: 475, KJ: 1994, EW: 18 g, Fett: 16 g, KH: 63 g, Zucker: 13 g, Salz: 3 g	KCAL: 503, KJ: 2106, EW: 21 g, Fett: 23 g, KH: 51 g, Zucker: 6 g, Salz: 3 g	KCAL: 437, KJ: 1842, EW: 13 g, Fett: 7 g, KH: 71 g, Zucker: 33 g, Salz: 1 g	KCAL: 495, KJ: 2060, EW: 17 g, Fett: 32 g, KH: 33 g, Zucker: 3 g, Salz: 5 g	KCAL: 459, KJ: 1914, EW: 14 g, Fett: 27 g, KH: 39 g, Zucker: 8 g, Salz: 3 g
Hauptgang 2	Tomatensoße Spiralnudeln ^{a,a1} Bunter Salatteller Essig/Öl Dressing ^{3,l}	Gemüseschnitzel ^{a,a1} Kartoffelsalat ^{1,2} Gurkensalat ^{1,3,g,l}	Spinatomelette ^{c,g,i} Eisbergsalat Kräuterquark ^g Essig/Öl Dressing ^{3,l}	Butterkartoffeln ^g Rahmspinat ^{1,a,a1,g}	Grießbrei ^{1,a,a1,g} Kirschkompott
Nährwerte	KCAL: 275, KJ: 1156, EW: 7 g, Fett: 8 g, KH: 41 g, Zucker: 6 g, Salz: 2 g	KCAL: 447, KJ: 1871, EW: 8 g, Fett: 19 g, KH: 57 g, Zucker: 11 g, Salz: 3 g	KCAL: 448, KJ: 1871, EW: 38 g, Fett: 22 g, KH: 22 g, Zucker: 14 g, Salz: 3 g	KCAL: 315, KJ: 1313, EW: 7 g, Fett: 18 g, KH: 30 g, Zucker: 2 g, Salz: 3 g	KCAL: 490, KJ: 2060, EW: 12 g, Fett: 13 g, KH: 78 g, Zucker: 57 g, Salz: 1 g
Dessert		Schokoladen-pudding ^g			
Nährwerte		KCAL: 90, KJ: 379, EW: 3 g, Fett: 1 g, KH: 16 g, Zucker: 11 g, Salz: 0 g			
Legende der Zusatzstoffe und Allergene:					
1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h7 = Pistazien, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l					
Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee. Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.					