

NAME:

Speiseplan vom 28.04.2026

bis 04.05.2026

KW 18

\*\*\* Abgabefrist: 16.04.2026 \*\*\*

	Menü 1	Menü 2
<b>Dienstag</b> 28.04.2026	Rindersteak <sup>3</sup> bayrische Bratensauce <sup>A, Ac</sup> Blumenkohl in Rahm <sup>A, Aa, B, H, J</sup> Salzkartoffeln  pro Portion: 336 kcal; 23 g Eiweiß; 10 g Fett; 37 g KH	Pochiertes Rotzungenfilet <sup>E</sup> 5-Kräuter-Rahmsauce <sup>A, Aa, B, G, H, J</sup> Blattspinat in Rahm <sup>A, Aa, B, H, J</sup> Kartoffelstampf <sup>B, H</sup>  pro Portion: 315 kcal; 25 g Eiweiß; 9 g Fett; 28 g KH
<b>Mittwoch</b> 29.04.2026	Paniertes Schweineschnitzel <sup>A, Aa, D</sup> Champignonrahmsauce <sup>A, Aa, B, G, H, J, K</sup> Blumenkohl-Röschen <sup>J</sup> Bratkartoffeln  pro Portion: 521 kcal; 27 g Eiweiß; 24 g Fett; 46 g KH	Veget. Chop Suey m. Quorn & asiatischem Gemüse <sup>A, Aa, B, D, H, J</sup> Basmatireis  pro Portion: 221 kcal; 10 g Eiweiß; 1 g Fett; 41 g KH
<b>Donnerstag</b> 30.04.2026	2 Speckpfannkuchen <sup>A, Aa, B, D, H, 1, 2</sup>  pro Portion: 554 kcal; 20 g Eiweiß; 25 g Fett; 60 g KH	Pochiertes Rindfleisch <sup>3</sup> weiße Meerrettich-Sauce <sup>A, Aa, B, G, H, J</sup> Rote-Bete-Gemüse Salzkartoffeln  pro Portion: 319 kcal; 23 g Eiweiß; 6 g Fett; 38 g KH
<b>Freitag</b> 01.05.2026	Panierter Backfisch <sup>A, Aa, E</sup> Kräuterremoulade <sup>D, K</sup> Kartoffelsalat Essig & Öl <sup>K, 1</sup> Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>B, D, H, K, 1</sup>  pro Portion: 671 kcal; 15 g Eiweiß; 50 g Fett; 40 g KH	Gabelspaghetti <sup>A, Aa</sup> Vegane Bolognesesauce <sup>A, Aa, Ab, G, J, 12</sup>  pro Portion: 450 kcal; 19 g Eiweiß; 9 g Fett; 69 g KH
<b>Samstag</b> 02.05.2026	Schnippelbohneintopf m. Rindfleisch & Kartoffeln <sup>J</sup>  pro Portion: 144 kcal; 13 g Eiweiß; 3 g Fett; 15 g KH	Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung <sup>A, Aa, B, D, H, 1</sup> Vanille-Sauce <sup>B, H</sup>  pro Portion: 475 kcal; 14 g Eiweiß; 11 g Fett; 79 g KH
<b>Sonntag</b> 03.05.2026	Rindergulasch <sup>A, Aa, 12</sup> Rotkohl mit Apfel & Zimt <sup>43</sup> Kartoffelklöße <sup>A, Aa, Ac, M, 1, 2</sup>  pro Portion: 326 kcal; 23 g Eiweiß; 7 g Fett; 43 g KH	Penne Rigate <sup>A, Aa, D</sup> Käse-Basilikum-Sauce <sup>A, Aa, B, G, H</sup> Spanischer Serrano Schinken <sup>1, 2</sup> Tomatensalat  pro Portion: 452 kcal; 24 g Eiweiß; 17 g Fett; 50 g KH
<b>Montag</b> 04.05.2026	Bunte Reispfanne mit Hähnchenbrust <sup>J, K</sup> braune Geflügelsauce <sup>J</sup>  pro Portion: 350 kcal; 24 g Eiweiß; 10 g Fett; 45 g KH	Schweinegulasch mit Zwiebeln <sup>A, Aa, 12</sup> Kaisergemüse Gnocchi <sup>A, Aa, 12</sup>  pro Portion: 379 kcal; 28 g Eiweiß; 11 g Fett; 42 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse, (Ac) Roggen und Roggenerzeugnisse, (Ab) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (H) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse, (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (12) mit Farbstoff, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Beachten Sie bitte, dass Speisepläne ohne Namen nicht berücksichtigt werden!