

***Speiseplan vom 07.09.2026 bis 13.09.2026***

|                                                                              | <b>Normalkost</b>                                                                                            | <b>X</b> | <b>Leichte Vollkost</b>                                                                              | <b>X</b> | <b>Diabetikerkost</b>                                                                               | <b>X</b> | <b>Bemerkung</b> |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|
| <b>Montag</b><br>1. 485 kcal<br>2. 548 kcal<br>3. 548 kcal<br>07.09.2026     | Mailänder Tomaten-<br>suppe mit Reis <sup>8,12</sup><br>und Schinkenwürfeln<br>Himbeerpudding <sup>20</sup>  |          | Grüner Bohneneintopf<br>mit<br>Rauchfleisch<br>Himbeerpudding <sup>20</sup>                          |          | Grüner Bohneneintopf<br>mit<br>Rauchfleisch<br>Vanillepudding <sup>9,20</sup>                       |          |                  |
| <b>Dienstag</b><br>1. 519 kcal<br>2. 553 kcal<br>3. 553 kcal<br>08.09.2026   | Vorsuppe <sup>12a,20</sup><br>Eier mit Senfsoße <sup>12a,20</sup><br>dazu Salat<br>und Kartoffeln            |          | Vorsuppe <sup>12a,20</sup><br>Bratfisch mit <sup>12a,20</sup><br>mit Kaisergemüse<br>und Kartoffeln  |          | Vorsuppe <sup>12a,20</sup><br>Bratfisch mit <sup>12a,20</sup><br>mit Kaisergemüse<br>und Kartoffeln |          |                  |
| <b>Mittwoch</b><br>1. 568 kcal<br>2. 555 kcal<br>3. 555 kcal<br>09.09.2026   | Fleischklößchen<br>mit Paprikagemüse<br>und Butterreis <sup>12a,24</sup><br>Stracciatellacreme <sup>20</sup> |          | Nudelauflauf<br>mit Gemüse <sup>12a</sup><br>und Käse überbacken<br>Stracciatellacreme <sup>20</sup> |          | Nudelauflauf<br>mit Gemüse <sup>12a</sup><br>und Käse überbacken<br>Pfirsichcreme <sup>9,20</sup>   |          |                  |
| <b>Donnerstag</b><br>1. 586 kcal<br>2. 510 kcal<br>3. 510 kcal<br>10.09.2026 | Vorsuppe <sup>12a,20</sup><br>Bratwurst mit<br>Sauerkraut und<br>Kartoffeln <sup>12a,20</sup>                |          | Vorsuppe <sup>12a,20</sup><br>Marillenknödel<br>mit <sup>12a,20</sup><br>Vanillesoße                 |          | Vorsuppe, <sup>12a</sup><br>Marillenknödel<br>mit <sup>12a,20</sup><br>Vanillesoße                  |          |                  |

|                                                                           |                                                                                                                |  |                                                                                             |  |                                                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>Freitag</b><br>1. 570 kcal<br>2. 541 kcal<br>3. 541 kcal<br>11.09.2026 | Leber mit Zwiebelsoße<br>dazu Sommergemüse <sup>20</sup><br>und Kartoffelpüree <sup>12a</sup> ,<br>Rote Grütze |  | Kochfisch mit <sup>12a,20</sup><br>Dillsoße dazu Salat<br>und Salzkartoffeln<br>Rote Grütze |  | Kochfisch mit <sup>12a,20</sup><br>Dillsoße dazu Salat<br>und Salzkartoffeln<br>Gelbe Grütze <sup>9</sup> |  |  |
| <b>Samstag</b><br>1. 537 kcal<br><br>3. 490 kcal<br>12.09.2026            | Serbische Bohnen-<br>suppe mit<br>Kasseler <sup>8</sup><br>Obst                                                |  |                                                                                             |  | Champignonrahm-<br>suppe mit<br>Schinkenstreifen <sup>8,12a,20</sup><br>Obst                              |  |  |
| <b>Sonntag</b><br>1. 568 kcal<br><br>3. 575 kcal<br>13.09.2026            | Kaninchen mit<br>Rosenkohl und<br>Salzkartoffeln <sup>12a</sup><br>Kompott                                     |  |                                                                                             |  | Geschnetzeltes mit<br>buntem Gemüse <sup>12a</sup><br>und Spätzle<br>Diätkompott <sup>9</sup>             |  |  |

**Änderungen vorbehalten!**

**Guten Appetit!**

Zusatzstoffe:

Allergene:

1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt)
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsstoffe entfällt)
10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam)
11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12e Dinkel, 12f Grünkern
13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere / Mollusken
15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg)
17. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse
20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose
21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Walnüsse
22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit!