

Speiseplan vom: 28.09.2026 bis 04.10.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 426 Kcal 2. 515 Kcal 3. 515 Kcal 28.09.2026	Bunte Gemüsesuppe mit Fleischeinlage Sahnepudding ²⁰		Kürbiscremesuppe ^{20,12a} mit Fleischklößchen ^{12a,24} Sahnepudding ²⁰		Kürbiscremesuppe ^{20,12a} mit Fleischklößchen ^{12a,24} Himbeerpudding ^{20,9}		
Dienstag 1. 570 Kcal 2. 550 Kcal 3. 550 Kcal 29.09.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Leberkäse mit Zwiebelsoße ^{12a} und Blumenkohl dazu Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} warmer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen ⁸		Vorsuppe ^{12a,20} warmer Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen ⁸		
Mittwoch 1. 578 Kcal 2. 562 Kcal 3. 562 Kcal 30.09.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen ^{12a,20} und Butterreis Karamellcreme ²⁰		Spaghetti mit Käse-Sahnesoße ^{20,12a} Fleischbällchen Karamellcreme ²⁰		Spaghetti mit Käse-Sahnesoße ^{20,12a} Fleischbällchen Kirschpudding ⁹		
Donnerstag 1. 456 Kcal 2. 562 Kcal 3. 562 Kcal 01.10.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Milchreis ²⁰ mit Erdbeeren		Indisches Hähnchen- ragout mit Pfannen- gemüse ^{12a,20} dazu Curryreis		Indisches Hähnchen- ragout mit Pfannen- gemüse ^{12a,20} dazu Curryreis		

Freitag 1. 535 Kcal 3. 558 Kcal 02.10.2026	Kartoffelsuppe mit Kasseler und Wald- pilzen dazu Bockwurst ⁸ Obst			Bratfisch mit ^{12a,20} Kartoffelgratin Obst		
Samstag 1. 580 Kcal 3. 550 Kcal 03.10.2026	Hirschragout mit Rosenkohl und Kartoffelklöße ^{12a} Orangenpudding ²⁰		Tag der deutschen Einheit	Schnitzel mit Leipziger Allerlei dazu Kartoffeln Apfelpudding ^{9,20}		
Sonntag: 1. 575 Kcal 3. 568 Kcal 04.10.2026	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^{12a,20} und Bohnengemüse dazu Kartoffeln Kompott			Hacksteak mit Mischgemüse und ^{12a} Kartoffeln Diätkompott ⁹		
Zusatzstoffe: 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			Allergene: 12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12 eDinkel, 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 s 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. Wallnüsse 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!