

KW23	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Beilagen zu den Menüs
Montag, 1. Juni 2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Bruchspargel dazu Reis ♠ f i c j y a 8 g a g 1 a 1 N: 92.24 kcal F: 1.88 g GF: 0.75 g C: 12.10 g Z: 1.88 g P: 6.46 g S: 0.76 g B: 1.01 BE	Mediterranes Gemüseragout in Tomatensauce dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ∇ f 2 i c j z f g a g 1 a 1 N: 93.56 kcal F: 4.34 g GF: 0.83 g C: 11.64 g Z: 3.00 g P: 1.54 g S: 0.81 g B: 0.97 BE	Vegetarische Nudel Gemüse Suppe mit Eierstich ∇ f 4 i c j y z f a 8 g a g 1 a 1 N: 53.34 kcal F: 0.92 g GF: 0.27 g C: 8.82 g Z: 1.66 g P: 2.29 g S: 1.35 g B: 0.73 BE	Obst ∇ ∞ N: 67.51 kcal F: 0.17 g GF: 0.10 g C: 15.58 g Z: 12.59 g P: 0.65 g S: 0.00g B: 1.30 BE
Dienstag, 2. Juni 2026	Kohlrabi-Käsetopf mit Kartoffelwürfel und Creme fraiche ∇ f i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 64.48 kcal F: 3.80 g GF: 2.40 g C: 5.25 g Z: 2.74 g P: 2.23 g S: 1.34 g B: 0.44 BE	Konfetti Stampf (Kartoffelpüree mit Möhren, Sellerie und Lauch) mit einer Gemüsekrielle ∇ f i c a 9 a 8 g a g 1 a 1 N: 83.46 kcal F: 2.98 g GF: 0.72 g C: 11.91 g Z: 3.00 g P: 1.94 g S: 0.50 g B: 0.99 BE	Hackfleisch-Bällchen mit Vollkornreis dazu eine Tomatensauce ∞ ψ 2 8 i c j z f g a a 1 N: 115.83 kcal F: 3.65 g GF: 1.63 g C: 16.34 g Z: 1.91 g P: 3.99 g S: 0.80 g B: 1.36 BE	Paprikasticks zum selber schneiden ∇ ∞ N: 18.87 kcal F: 0.24 g GF: 0.04 g C: 2.91 g Z: 2.45 g P: 1.08 g S: 0.00 g B: 0.24 BE
Mittwoch, 3. Juni 2026	Gemüsegulash in Tomatensauce dazu Spätzle ∇ ∞ 2 i c j z a 9 f a 8 a a 1 N: 69.67 kcal F: 0.66 g GF: 0.27 g C: 13.33 g Z: 2.63 g P: 2.21 g S: 0.78 g B: 1.11 BE	Kartoffelauflauf in heller Sauce mit Spinat, Zwiebelwürfel und Käse überbacken ∇ f i c j a 8 g a g 1 a 1 N: 133.81 kcal F: 10.94 g GF: 4.07 g C: 5.67 g Z: 1.46 g P: 3.04 g S: 0.98 g B: 0.47 BE	Seelachs Müllerin mit Dillsauce und Salzkartoffeln f i c j z a 8 g d a g 1 a 1 N: 103.80 kcal F: 3.65 g GF: 1.36 g C: 8.81 g Z: 1.48 g P: 8.48 g S: 1.08 g B: 0.73 BE	Salat Mix mit Essig-Öl Dressing ∇ ∞ z N: 66.51 kcal F: 5.20 g GF: 0.74 g C: 3.78 g Z: 3.03 g P: 0.97 g S: 0.72 g B: 0.31 BE
Donnerstag, 4. Juni 2026	Geschnetzeltes vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln dazu Reis æ & ∞ f a 8 a a 1 N: 124.71 kcal F: 6.05 g GF: 2.41 g C: 11.00 g Z: 1.12 g P: 6.52 g S: 1.57 g B: 0.92 BE	Kartoffelcremesuppe mit einem Partybrötchen ∇ j a 3 i a 6 c j a 8 g a g 1 a 1 N: 33.50 kcal F: 0.53 g GF: 0.24 g C: 6.04 g Z: 1.35 g P: 1.00 g S: 0.60 g B: 0.50 BE	Nudeln mit Sauce Bolognese vom Rind ψ c j f a 8 g a g 1 a 1 N: 105.48 kcal F: 3.27 g GF: 0.98 g C: 12.28 g Z: 1.12 g P: 6.56 g S: 0.64 g B: 1.02 BE	Obst ∇ ∞ N: 67.51 kcal F: 0.17 g GF: 0.10 g C: 15.58 g Z: 12.59 g P: 0.65 g S: 0.00g B: 1.30 BE
Freitag, 5. Juni 2026	Matjesfilets mit Hausfrauensauce dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln f 2 1 5 c j g d g 1 N: 156.52 kcal F: 11.25 g GF: 3.37 g C: 9.11 g Z: 1.21 g P: 4.68 g S: 2.33 g B: 0.76 BE	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes mit Reis ♠ f j i g a g 1 a 1 N: 116.39 kcal F: 2.71 g GF: 1.24 g C: 16.19 g Z: 1.74 g P: 6.51 g S: 1.01 g B: 1.35 BE	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ∇ f c z g a g 1 a 1 N: 166.11 kcal F: 3.68 g GF: 0.80 g C: 26.14 g Z: 7.52 g P: 6.41 g S: 0.53 g B: 2.18 BE	Fruchtjoghurt im Becher ∇ j z g g 1 N: 92.22 kcal F: 2.83 g GF: 1.63 g C: 12.20 g Z: 11.50 g P: 3.35 g S: 0.10 g B: 1.01 BE

Nährwertangaben pro 100g:	N: Brennwert,	F: Fett,	GF: davon gesättigte Fettsäuren,	C: Kohlenhydrate,	Z: davon Zucker,	P: Eiweiß,	S: Salz,	B: Broteinheit
Allergene Inhaltsstoffe								
a Gluten a1 Weizen a3 Gerste (Malz) a6 Dinkel/ Grünkern a8 Hybridstämme (Gluten) a9 sonstige Weizenarten c Eier d Fisch f Soja g Milch und Milcherzeugnisse								
g1 Milcheiweiß h3 Walnuss								
i Sellerie j Senf t Schalenfrucht y Hülsenfrucht z Zitrusfrucht								
Zusatzstoffe								
2 mit Konservierungsstoffen 3 mit Antioxidationsmittel								
8 mit Phosphat 15 Nitrat/Nitrit								
Eigenschaften								
♠	Geflügel							
∞	Schweinefleisch	&	Muskelfleisch					
ψ	Rindfleisch	f	Laktose					
∞ ψ	Schweine und Rindfleisch gemischt	æ	Knoblauch					
d	Fisch							
∇	Vegetarisch							
∞	Vegan							