

Speiseplan vom 21.09.2026 bis 18.10.2026, 39. Kalenderwoche														
Datum	Montag 21.9.2026	Dienstag 22.9.2026	Mittwoch 23.9.2026	Donnerstag 24.9.2026	Freitag 25.9.2026	Samstag 26.9.2026	Sonntag 27.9.2026							
Menülinie														
Menü I (Vollkost)	Hühnerfrikassee Kartoffeln Chinakohlsalat	696,7 kcal 2907,5 kJ 5,5 BE 38,3 g 23,2 g 281,9 mg	Jägerschnitzel Champignonrahm Erbsen u. Möhren Kartoffeln	895,5 kcal 3743,3 kJ 5,3 BE 52,1 g 27,4 g 364,3 mg	Spanferkellbraten Bratensoße BayrischKraut Kartoffeln	626,2 kcal 2609,3 kJ 5,3 BE 29,6 g 13,2 g 205,7 mg	Hackfleischspieße Papikarahm Kartoffeln Salat	276,3 kcal 1151,8 kJ 4,2 BE 10,5 g 2,6 g 40,8 mg	Schollenfilet Zitronen- Buttersoße Gemüwestreifen mit Broccoli Kartoffeln	709,3 kcal 2960,5 kJ 5,1 BE 49,8 g 14,4 g 363,7 mg	Erbseneintopf mit Würstchen Brot	593,4 kcal 2481,3 kJ 6 BE 33,1 g 18 g 410,4 mg	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffelknödel	679,4 kcal 3671 kJ 5,7 BE 46,8 g 32,2 g 349,1 mg
		1, 3		1, 2, 3, 4, 6		2, 13		1		2, 3, 4, 6		1, 2, 3, 4, 6		
		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j SV		i		a, c, f, g, i		a, c, f, g, i, j SV		a, c, f, g, i, j		
		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott	1141,2 kcal 4777,6 kJ 20,1 BE 31,1 g 3,8 g 204,4 mg	Seehechtfilet Zitronen-Dill-Soße Linsengemüse Kartoffeln	689,1 kcal 2879,3 kJ 5,1 BE 42,2 g 8,9 g 245,5 mg	gefüllter Apfel- Pfannkuchen Vanillesoße warme Früchte	656,9 kcal 2754 kJ 7,2 BE 26,2 g 21,6 g 41,9 mg	Rinderwurst Bratensoße Kartoffeln saure Gurke	777 kcal 3245,4 kJ 5,5 BE 34,4 g 27,6 g 232,4 mg	Blumenkohlaufauf mit Mettbällchen Kräutersoße Möhrensalat Kartoffeln	972,4 kcal 4066,3 kJ 6,4 BE 46 g 38,9 g 242,2 mg	Gemüse- cremesuppe mit Einlage Graubrot	419,1 kcal 1750,8 kJ 5,5 BE 22,7 g 5,8 g 122,8 mg	Tagessuppe Burgunderbraten Bratensoße Kaisergemüse Kartoffeln	832,9 kcal 3475,5 kJ 5,8 BE 45,4 g 26,7 g 353,6 mg
		2, 3, 13		1		2, 4, 5		1		4		1, 2, 3, 4, 6		
		g		a, c, d, f, g, i, j		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		
		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		
Menü III (Suppe)	Graupensuppe mit Würstchen Graubrot	677,1 kcal 2832,8 kJ 4 BE 27,8 g 41,4 g 202,1 mg	Kürbiscremesuppe Graubrot	367,6 kcal 1537,3 kJ 4,8 BE 19,9 g 5,6 g 61,3 mg	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	439,3 kcal 1837,5 kJ 4,4 BE 35,4 g 8,7 g 196,8 mg	Käse-Lauch- Suppe mit Mettbällchen Vollkornbrot	532,1 kcal 2228,8 kJ 5 BE 32,5 g 17 g 137 mg	Wirsing-Nudel- Eintopf mit Schweinefleisch Graubrot	444,8 kcal 1858 kJ 3,5 BE 39 g 12,4 g 328,3 mg				
		2, 3, 4, 6		4		1, 4		4						
		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, k, m						
		SV												
		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:						
Nachtisch für alle Menüs	Mirabellenkompott	136,5 kcal 571,5 kJ 2,6 BE 877,5 mg 250,5 mg 27 mg	Müsliquark	160,4 kcal 673 kJ 1,4 BE 19,9 g 1 g 10,5 mg	Pudding	163,8 kcal 687,7 kJ 2,3 BE 4 g 4,2 g	Frischobst "Apfel"	70,2 kcal 293 kJ 1,3 BE 459 mg 540 mg 20,3 mg	Birnenkompott	126 kcal 525 kJ 2,5 BE 621 mg 373,5 mg 19,5 mg	Fruchtgrütze mit Sahnehaube	77,7 kcal 325,5 kJ 0,4 BE 622,5 mg 6 g 3,2 mg	Mousse Heidelbeer	76,9 kcal 322,2 kJ 1,3 BE 2,4 g 163 mg
		3								2, 13				
				a, e, f, g, h, k		g				a, g		a, c, e, f, g, h		
		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		
Legende der Inhaltsstoffe														
Energie (Kilokalorien) kcal Energie (Kilojoule) kJ Proteinheiten BE Eiweiß (Protein) g Fett g Harnsäure mg														
Legende der Zusatzstoffe														
1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - oeschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßnosmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, J - mit Jodsalz														
Legende der Allergene														
a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, - enth. Weizen, - enth. Roggen, - enth. Gerste, - enth. Hafer, - enth. Dinkel, - enth.														
Legende der Informationen														
P - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), S - mit Schwein oder tier. Fett, ZF - z. T. fein zerkleinertes Fleisch, AB - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, SV - unter Schutzatmosphäre verpackt, M - mit Milcheiweiß, G - mit Geflügelfeischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,														
erstellt														
MBS5 ONLINE														