

Speiseplan vom 09.11.2026 bis 06.12.2026, 46. Kalenderwoche												
Datum	Montag 9.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026	Samstag 14.11.2026	Sonntag 15.11.2026					
Menülinie												
Menü I (Vollkost)	gefüllte Paprika mit Tomatensoße Püree Friesensalat	Putenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Kartoffeln	Schweinegulasch mit Champignonrahm Spätzle Leipziger Allerlei	Rinderbraten Meerrettichsoße Bohngengemüse Kartoffeln	überbackenes Fischfilet Kartoffeln Soße Gemüsemischung	Möhreneintopf mit Rindfleisch Brot	Tagessuppe Wildgulasch mit Pfifferlingsoße Rosenkohl Kartoffeln					
	465 kcal 1942,7 kJ 5,6 BE 23,5 g 10 g 132,8 mg	647,1 kcal 2702,5 kJ 4,8 BE 59,1 g 5,2 g 446,6 mg	675,4 kcal 2821,4 kJ 3,8 BE 42 g 29,2 g 304,9 mg	834,4 kcal 3483,6 kJ 5,3 BE 45,1 g 21,1 g 230,9 mg	597 kcal 2494,1 kJ 4 BE 33,6 g 15,8 g 272,5 mg	360,3 kcal 1506,1 kJ 3,9 BE 28,1 g 5,9 g 183 mg	905,1 kcal 3778,2 kJ 5,9 BE 46 g 18,6 g 385,3 mg					
	Zusatzstoffe	2, 3, 4		1, 3	1, 2, 3, 4, 6	1	1, 2, 3, 4, 6, 9					
	Allergene	g, i	a, g, i	a, c, f, g	a, c, f, g, i, l	a, c, d, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j					
	Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:					
Menü II (Leichtkost)	Grießbrei mit Obst	Eier in Senfsoße Kartoffeln Salat	Quarkkeulchen heiße Kirschen Vanillesoße	Allgäuer Pilzpfanne Kartoffeln Feldsalat	Tortellini in Basilikumsoße Blattsalat	Blumenkohl- cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot	Tagessuppe Wildgulasch mit Pfifferlingsoße Selleriesalat Kartoffeln					
	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 66,6 mg	680,1 kcal 2840,2 kJ 4,7 BE 33,8 g 21,6 g 51,2 mg	673,3 kcal 2818,9 kJ 8,2 BE 22,5 g 19 g 89,5 mg	527 kcal 2199,8 kJ 4,4 BE 20,1 g 17,9 g 253,8 mg	739,2 kcal 3092,5 kJ 5,4 BE 23 g 30,1 g 41,4 mg	431,4 kcal 1806,1 kJ 4,9 BE 24,2 g 10,1 g 97,3 mg	849,3 kcal 3544,1 kJ 5,6 BE 40,5 g 15,8 g 314 mg					
	Zusatzstoffe	1, 2, 13	2, 13	1	1, 2, 3, 6	4	4, 5, 9					
	Allergene	a, c, e, f, g, h	a, c, g, i, j	a, c, e, f, g, h	a, f, g, i	a, c, g, i	a, c, f, g, i, j					
	Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:					
Menü III (Suppe)	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen Weißbrot	Kartoffeleintopf mit Würstchen Graubrot	Weißer-Bohnen- Eintopf mit Würstchen Graubrot	Nudelsuppe mit Gemüse Vollkornbrot	Zucchini- cremesuppe mit Gemüse Weißbrot							
	515,7 kcal 2161,5 kJ 4,1 BE 27,2 g 22,6 g 130,5 mg	623 kcal 2602,9 kJ 5,4 BE 24,1 g 28,9 g 178 mg	676,1 kcal 2828,2 kJ 4,6 BE 25,7 g 40,9 g 146,3 mg	521,3 kcal 2178,4 kJ 4,6 BE 30,9 g 19,1 g 249,4 mg	337,7 kcal 1413,5 kJ 4,1 BE 19,9 g 6,2 g 68,5 mg							
	Zusatzstoffe	2, 3, 4, 6	2, 3, 4, 6	2, 3, 4, 6								
	Allergene	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, g, i, j	a, c, f, i, j, k, m	a, g, i						
	Informationen	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:	Bestellmenge:					
Nachtsch für alle Menüs	Fruchtcocktail	Beerenjoghurt	Pudding	Frischobst "Bananen"	Ananaskompott	Götterspeise Vanillesoße	Mousse					
	160,5 kcal 670,5 kJ 3,2 BE 468 mg 159 mg 12 mg	76,5 kcal 320,7 kJ 0,8 BE 4,3 g 1,9 g 6 mg	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg	142,5 kcal 597 kJ 2,7 BE 1,7 g 270 mg 37,5 mg	130,5 kcal 547,5 kJ 2,5 BE 573 mg 187,5 mg 27 mg	142,6 kcal 597,9 kJ 2,3 BE 5,4 g 1,2 g	173,6 kcal 727,4 kJ 1,7 BE 1,9 g 9,2 g					
	Zusatzstoffe	1	2, 13	2, 13		1						
	Allergene		g	g		a, c, e, f, g, h, i, j	a, c, f, g, h					
	Informationen											
Legende der Inhaltsstoffe		Legende der Zusatzstoffe		Legende der Allergene		Legende der Informationen						
Energie (Kilokalorien) kcal Energie (Kilojoule) kJ Proteinheiten BE Eiweiß (Protein) g Fett g Harnsäure mg		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 Süßungsmittel, 10 - koffeinhaltig, 11 - chininhaltig, 12 - mit Jodsalz		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.		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 Milchweiß, G - mit Geflügelfleischanteil, GT - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,						
						erstellt						
						MBS5 ONLINE						