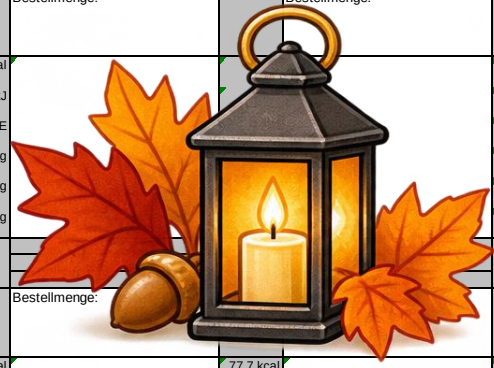
Speiseplan vom 16.11.2026 bis 22.11.2026, 47. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 16.11.2026		Dienstag 17.11.2026		Mittwoch 18.11.2026		Donnerstag 19.11.2026		Freitag 20.11.2026		Samstag 21.11.2026		Sonntag 22.11.2026	
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 Paprikarahm Kartoffeln Salat	276,3 kcal 1151,8 kJ 4,2 BE 10,5 g 2,6 g 40,8 mg	Schollenfilet Zitronen-Buttersoße Gemüsestreifen 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	879,4 kcal 3671 kJ 5,7 BE 46,8 g 32,2 g 349,1 mg
Zusatzstoffe			1, 3		1, 2, 3, 4, 6		2, 13		1		2, 3, 4, 6		1, 2, 3, 4, 6	
Allergene	a, c, g, i		a, f, g		a, c, f, g, i, j		i		a, c, f, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen					SV						SV			
	Bestellmenge:		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	Blumenkohlauflauf 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
Zusatzstoffe	2, 3, 13		4		1		2, 4, 5		1		4		1, 2, 3, 4, 6	
Allergene	g		a, c, d, f, g, i, j		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, i, j		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		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				
Zusatzstoffe	2, 3, 4, 6		4		4		1, 4		4					
Allergene	a, c, f, g, i, j		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					
Informationen	SV													
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		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
Zusatzstoffe	3										2, 13			
Allergene			a, e, f, g, h, k		g						a, g		a, c, e, f, g, h	
Informationen														



Legende der Inhaltsstoffe		
	Energie (Kilokalorien)	kcal
	Energie (Kilojoule)	kJ
	Broteinheiten	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 - geschwefelt, 13 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 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 Geflügelfleischanteil, GT - aus der Gruppe von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

erstellt

MBS ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!