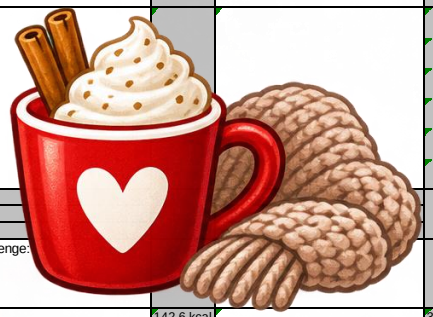
Speiseplan vom 23.11.2026 bis 29.11.2026, 48. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 23.11.2026		Dienstag 24.11.2026		Mittwoch 25.11.2026		Donnerstag 26.11.2026		Freitag 27.11.2026		Samstag 28.11.2026		Sonntag 29.11.2026	
Menü I (Vollkost)	Bratwurst Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree	821 kcal 3434 kJ 4,8 BE 27,9 g 33,2 g 184,9 mg	Puten-geschnetzeltes in Rahmsoße Blattsalat Reis	840,6 kcal 3518,4 kJ 6,4 BE 42,3 g 33,5 g 298,5 mg	Frikadelle Senf-Bratensoße Gemüsemischung Kartoffeln	736,5 kcal 3076,3 kJ 5,7 BE 42 g 18,1 g 279,3 mg	Mini-Haxen Bratensoße Grünkohl Kartoffeln	929,1 kcal 3884 kJ 5,2 BE 57,1 g 35,9 g 324,6 mg	Schlemmerfilet Sahne-Kräuter-Soße Gemüse Kartoffeln	848,8 kcal 3543,5 kJ 7,2 BE 45,8 g 20,9 g 381,1 mg	Schlachtesuppe mit Rosenkohl und Mettbällchen Brot	323,1 kcal 1350,1 kJ 4,4 BE 14,9 g 4,9 g 100,4 mg	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Blumenkohl Kartoffeln	717,7 kcal 2997,3 kJ 5,6 BE 63,3 g 6,6 g 489,3 mg
Zusatzstoffe	3, 4, 6		2, 3, 13		1, 4		1, 2, 3, 4, 6		1, 2, 13				4	
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, g, i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, d, f, g, i		a, c, i		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Grießbrei mit Obst	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 66,6 mg	Fisch im Backteig Petersiliensoße warmer Kartoffelsalat	654,5 kcal 2736,9 kJ 4,7 BE 38 g 16,8 g 208,2 mg	Nudelpfanne mit Gemüse Rahmsoße Eisbergsalat	1019,1 kcal 4259,4 kJ 10,3 BE 32,1 g 17,8 g 182,3 mg	Gemüsefrikadelle Kräutersoße Kartoffeln Salat	688,4 kcal 2872,2 kJ 5,5 BE 26,4 g 20,9 g 213,4 mg	gefüllte Zucchini Tomatensoße Kartoffeln bunter Salat	452,8 kcal 1887,7 kJ 5,5 BE 22,6 g 9,8 g 121,6 mg	Kürbiscremesuppe Graubrot	367,6 kcal 1537,3 kJ 4,8 BE 19,9 g 5,6 g 61,3 mg	Tagessuppe Hähnchenschnitzel Rahmsoße Broccoli Kartoffeln	729,7 kcal 3048,3 kJ 5,7 BE 65 g 6,5 g 495,3 mg
Zusatzstoffe	1, 2, 13		2, 3, 6				1, 2, 3, 6, 13		2, 13		4		4	
Allergene	a, c, e, f, g, h		a, c, d, g, i, j		a, c, f, g, j, k, m		a, c, f, g, i		i		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen			SV				SV							
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Blumenkohl-cremesuppe mit Fleischbällchen Graubrot	431,4 kcal 1806,1 kJ 4,9 BE 24,2 g 10,1 g 97,3 mg	Schokoladensuppe mit Zwieback	662,5 kcal 2774,7 kJ 10,4 BE 28,2 g 4,5 g 35,4 mg	Kalbfleisch-cremesuppe mit Gemüse Weißbrot	390,2 kcal 1633,5 kJ 4 BE 25,5 g 10,2 g 92 mg	Hühnersuppe mit Gemüsestreifen Graubrot	452,7 kcal 1891 kJ 3,5 BE 27,9 g 18,5 g 227,4 mg	Gemüse-cremesuppe mit Einlage Graubrot	419,1 kcal 1750,8 kJ 5,5 BE 22,7 g 5,8 g 122,8 mg				
Zusatzstoffe	4		2, 13						4					
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, l		a, g, i		a, i		a, c, f, g, i, j					
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:			
Nachtisch für alle Menüs	Pfirsichkompott	117 kcal 487,5 kJ 2,3 BE 646,5 mg 81 mg 15 mg	Buttermilchdessert	111 kcal 465 kJ 1,8 BE 4,2 g 673,5 mg 1,5 mg	Vanillepudding	83,9 kcal 351,7 kJ 1,3 BE 4,3 g 190 mg	Frischobst "Birne"	78 kcal 328,5 kJ 1,5 BE 750 mg 450 mg 22,5 mg	Schattenmorellen	132 kcal 555 kJ 2,4 BE 1,1 g 496,5 mg 19,5 mg	Götterspeise Vanillesoße	142,6 kcal 597,9 kJ 2,3 BE 5,4 g 1,2 g	Schokomousse	378,9 kcal 1587,9 kJ 0,6 BE 4,1 g 37,5 g
Zusatzstoffe			1		2, 13						1		2, 13	
Allergene			g		g						a, c, e, f, g, h		g	
Informationen			A											

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!!!