Speiseplan vom 14.12.2026 bis 20.12.2026, 51. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 14.12.2026		Dienstag 15.12.2026		Mittwoch 16.12.2026		Donnerstag 17.12.2026		Freitag 18.12.2026		Samstag 19.12.2026		Sonntag 20.12.2026	
Menü I (Vollkost)	Rührei Spinat Soße Kartoffeln	597,1 kcal 2497 kJ 4,5 BE 31,3 g 27,6 g 135,3 mg	dicke Rippchen Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree	860 kcal 3600,7 kJ 4,5 BE 52,9 g 30,8 g 352,6 mg	Putenrollbraten Geflügelsoße Blumenkohl Kartoffeln	805,9 kcal 3369,4 kJ 4,9 BE 52 g 26,1 g 411,6 mg	Wirsingkohlroulden Rahmsoße Kartoffeln	621,3 kcal 2595,6 kJ 5 BE 26,4 g 15,9 g 143,1 mg	Matjesfilet nach Art des Hauses Kartoffeln	855 kcal 3574,8 kJ 4,4 BE 26 g 59,8 g 206,6 mg	Linseneintopf mit Würstchen Graubrot	672,5 kcal 2811,5 kJ 6,4 BE 31,7 g 25,9 g 243 mg	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Kartoffeln	878 kcal 3676,4 kJ 6,1 BE 59,3 g 37,9 g 426 mg
Zusatzstoffe	1		1, 3, 4		4				1, 3, 5, 13		2, 3, 4, 6		4	
Allergene	c, f, g		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, g, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j	
Informationen											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	Fischfrikadelle Dillsoße Gurkensalat Kartoffeln	683,2 kcal 2852,9 kJ 6,1 BE 35,2 g 12,7 g 190,7 mg	Quarkauflauf mit Kirschen Vanillesoße	760,4 kcal 3187,5 kJ 10,2 BE 52,9 g 4 g 14,9 mg	gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse Tomatensoße Tomatensalat	457,4 kcal 1918,5 kJ 4,5 BE 12,4 g 20,4 g 60,4 mg	grüne Bandnudeln Schinken-Sahne- Soße bunter Salat	1055,7 kcal 4417,3 kJ 8,9 BE 27,8 g 43,8 g 124,2 mg	Geflügel- cremesuppe mit Einlage Graubrot	497,1 kcal 2079,3 kJ 4,8 BE 29,3 g 16,1 g 142,8 mg	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Röstis	987,5 kcal 4137 kJ 5,9 BE 61,9 g 50,4 g 422,4 mg
Zusatzstoffe	2, 3, 13		2, 6, 13		1		2, 13		1, 2, 3, 6, 13				4	
Allergene	g		a, c, d, g, i, j, k		a, c, e, f, g, h		g		a, f, g, i		a, c, e, f, g, h, i		a, c, f, g, i, j	
Informationen														
	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	Pichelsteiner Eintopf mit Würstchen Graubrot	507,7 kcal 2122,5 kJ 4,3 BE 31,2 g 18,7 g 212,4 mg	Champignon- cremesuppe Weißbrot	357,7 kcal 1499,5 kJ 3,9 BE 21,5 g 8,6 g 87,5 mg	Nudelsuppe Vollkornbrot	521,3 kcal 2178,4 kJ 4,6 BE 30,9 g 19,1 g 249,4 mg	Zwiebelsuppe Vollkornbrot	254,7 kcal 1065,2 kJ 3,7 BE 10,5 g 3,6 g 44 mg				
Zusatzstoffe	4		2, 3, 4, 6		3, 4				4					
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, c, f, g, i, j					
Informationen			SV											
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestelln			
Nachtisch für alle Menüs	Ananaskompott	130,5 kcal 547,5 kJ 2,5 BE 573 mg 187,5 mg 27 mg	Buttermilchdessert	111 kcal 465 kJ 1,8 BE 4,2 g 673,5 mg 1,5 mg	Schokopudding	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg	Frischobst "Apfel"	70,2 kcal 293 kJ 1,3 BE 459 mg 540 mg 20,3 mg	Apfelmus	87,6 kcal 368,4 kJ 1,7 BE 284,4 mg 332,4 mg 12 mg	Vanille-Grieß- Pudding	327 kcal 1369,5 kJ 2,6 BE 9,1 g 18,5 g 24 mg	Cremespeise	119,2 kcal 499,5 kJ 1,8 BE 7,1 g 255 mg
Zusatzstoffe			1		2, 13				3					
Allergene			g		g								f, g, h	
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 - auf der Grundlage von Tafelsüße, A - mit Alkohol, BI - bestrahlt oder m. ionisierenden Strahlen behandelt,

erstellt

MBS ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!