Speiseplan vom 21.12.2026 bis 27.12.2026, 52. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 21.12.2026		Dienstag 22.12.2026		Mittwoch 23.12.2026		Donnerstag 24.12.2026		Freitag 25.12.2026		Samstag 26.12.2026		Sonntag 27.12.2026	
Menü I (Vollkost)	Hackbraten Bratensoße Kohlrabigemüse Kartoffeln	792,8 kcal 3318,3 kJ 6,2 BE 36,6 g 18,5 g 204,1 mg	Hähnchenbrustfilet Geflügelsoße Marktgemüse Kartoffeln	679,2 kcal 2833,1 kJ 5,2 BE 55,8 g 7,8 g 438,9 mg	Pfannengyros Tzaziki Reis Krautsalat	766 kcal 3201,5 kJ 6,2 BE 45,9 g 30,8 g 315,3 mg	Bregenwurst Bratensoße Grünkohl Kartoffeln	840,7 kcal 3512,2 kJ 5,2 BE 40,2 g 33,5 g 297,6 mg	Festtagssuppe Kalbsbraten Bratensoße Speckrosenkohl Kartoffeln	822,7 kcal 3432,5 kJ 5,5 BE 53,7 g 23,2 g 413,5 mg	Entenkeule Orangensoße Rotkohl Kartoffelklöße	1329,5 kcal 5559,9 kJ 5 BE 70,7 g 76,5 g 465,3 mg	Tagessuppe Schweinebraten Gewürzsoße Wintergemüse Spätzle	771,9 kcal 3224,4 kJ 4,5 BE 52,9 g 23,8 g 373,4 mg
Zusatzstoffe	3, 4, 6		1, 4		2, 3, 13		1, 2, 3, 4, 6, 13		1, 2, 3, 4, 6		1, 3, 4		1, 3, 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, l		a, c, f, g, i, j	
Informationen	SV													
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Grießbrei Kirschen	616,8 kcal 2584,1 kJ 9,1 BE 29,9 g 3,4 g 66,6 mg	paniertes Fischfilet Weißweinsoße Rahmspinat Kartoffeln	704,3 kcal 2942,8 kJ 4,7 BE 44,5 g 18,3 g 299,8 mg	Makkaroni mit Hackfleischsoße Blattsalat	694,5 kcal 2907,3 kJ 8,7 BE 32,9 g 15,4 g 152,9 mg	Erbseneintopf mit Würstchen Brot	593,4 kcal 2481,3 kJ 6 BE 33,1 g 18 g 410,4 mg	Festtagssuppe Kalbsbraten Bratensoße Selleriesalat Kartoffeln	877,3 kcal 3663,5 kJ 6,5 BE 58,2 g 21,8 g 373,1 mg	Entenkeule Orangensoße Rotkohl Kartoffeln	1400 kcal 5854,7 kJ 5,8 BE 74,9 g 77,9 g 508 mg	Tagessuppe Schweinebraten Gewürzsoße Wintergemüse Kartoffeln	781,1 kcal 3259,7 kJ 5,7 BE 52,6 g 18,3 g 394 mg
Zusatzstoffe	1, 2, 13		1				2, 3, 4, 6		4		1, 3, 4		1, 3, 4	
Allergene	a, c, e, f, g, h		a, c, d, f, g, i, l		a, c, f, i, j, k, m		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, l		a, c, f, g, i, j	
Informationen			A				SV							
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Tomaten- cremesuppe mit Reis und Gemüsestreifen Brot	396,1 kcal 1658,4 kJ 4,8 BE 21 g 8,5 g 64 mg	Hühnereintopf mit Nudeln Graubrot	527,3 kcal 2203,5 kJ 4,4 BE 31,3 g 20,4 g 236,8 mg	Kartoffel- cremesuppe Graubrot	625,9 kcal 2619,3 kJ 8,4 BE 29,5 g 10,7 g 117,8 mg								
Zusatzstoffe	4				3									
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, i, j, k, m		a, c, g, i									
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Beste				tellmenge:			
Nachtisch für alle Menüs	Vanillepudding	83,9 kcal 351,7 kJ 1,3 BE 4,3 g 190 mg	Straciatellajoghurt	148,5 kcal 621 kJ 1,8 BE 4,3 g 4,8 g 1,5 mg	Fruchtcocktail	160,5 kcal 670,5 kJ 3,2 BE 468 mg 159 mg 12 mg	Pudding	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg	Mousse "Weihnachten"	76,9 kcal 322,2 kJ 1,3 BE 2,4 g 163 mg	Eisdessert	128 kcal 534,4 kJ 2 BE 2,1 g 2,1 g	Obstsalat	133,5 kcal 561 kJ 2,6 BE 1,2 g 379,5 mg 28,5 mg
Zusatzstoffe	2, 13				1		2, 13				1			
Allergene	g		g				g		a, c, e, f, g, h		g, h			
Informationen														

Ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr wünscht die

Unternehmensgruppe Blank



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!!!