Speiseplan vom 28.12.2026 bis 03.01.2027, 53. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 28.12.2026		Dienstag 29.12.2026		Mittwoch 30.12.2026		Donnerstag 31.12.2026		Freitag 1.1.2027		Samstag 2.1.2027		Sonntag 3.1.2027	
Menü I (Vollkost)	Jägerschnitte Soße Rotkohlsalat Kartoffeln	789,3 kcal 3294 kJ 5 BE 40 g 29 g 273 mg	Bratkartoffeln Nürnberger Würstchen Bratensoßesoße Schwarzwurzeln	701,9 kcal 2929 kJ 4,5 BE 17,7 g 25,3 g 147,2 mg	Schweinebraten Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffeln	726,8 kcal 3032,5 kJ 4,6 BE 47,3 g 20,8 g 337,9 mg	Rindfleischgulasch mit Champignon Nudeln Salat	1060,9 kcal 4441,6 kJ 9,5 BE 63,1 g 17,5 g 370 mg	Tagessuppe Schnitzel Broccoli Sauce Hollandaise Röstis	987,5 kcal 4137 kJ 5,9 BE 61,9 g 50,4 g 422,4 mg	Steckrübeneintopf mit Würstchen Graubrot	623 kcal 2602,9 kJ 5,4 BE 24,1 g 28,9 g 178 mg	Tagessuppe Rinderrouladen Soße Rotkohl Kartoffeln	852,5 kcal 3563,5 kJ 5,4 BE 55,2 g 26,3 g 348 mg
Zusatzstoffe	2, 3		2, 3, 4, 6		1, 4				4		2, 3, 4, 6		2, 3, 4, 6, 9	
Allergene	a, c, g, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, k, m		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j, l	
Informationen											SV		A	
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü II (Leichtkost)	Milchreis mit Zimt und Zucker Erdbeerkompott	1132,5 kcal 4737,5 kJ 19,7 BE 31,9 g 4,1 g 221,3 mg	paniertes Fischfilet Zitronen-Petersiliensoße Gemüsestreifen mit Broccoli Kartoffeln	728,8 kcal 3044,5 kJ 5,2 BE 45,7 g 18,3 g 306,7 mg	Germknödel mit Vanillesoße warme Früchte	772,5 kcal 3235,1 kJ 8,9 BE 21,3 g 27,4 g 87,8 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	Waldpilz-cremesuppe Brot	385,1 kcal 1611,3 kJ 4,6 BE 21,4 g 8,1 g 74,3 mg	Tagessuppe Rinderrouladen Soße Bohnensalat Kartoffeln	900,5 kcal 3762,6 kJ 5,6 BE 55,7 g 30,3 g 349,9 mg
Zusatzstoffe	2, 13		1		1		2, 3, 4, 6		4				2, 3, 4, 5, 6, 9	
Allergene	g		a, c, d, f, g, i		a, c, e, f, g, h		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, g		a, c, f, g, i, j, l	
Informationen							SV						A	
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Menü III (Suppe)	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Eierstich Graubrot	439,3 kcal 1837,5 kJ 4,4 BE 35,4 g 8,7 g 196,8 mg	Mexikanischer Bohneneintopf Weißbrot	451,9 kcal 1888 kJ 4,9 BE 19,5 g 14,4 g 145,2 mg	Spargel-cremesuppe Weißbrot	352,7 kcal 1476,5 kJ 4 BE 20 g 8,4 g 41 mg								
Zusatzstoffe	4		2, 3, 4, 6		4									
Allergene	a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j		a, c, f, g, i, j									
Informationen														
	Bestellmenge:		Bestellmenge:		Bestellmenge:		Be				Bestellmenge:		Bestellmenge:	
Nachtisch für alle Menüs	Pfirsichkompott	117 kcal 487,5 kJ 2,3 BE 646,5 mg 81 mg 15 mg	Quarkspeise	120,2 kcal 504,5 kJ 0,6 BE 19,1 g 405,7 mg 5,4 mg	Cappucchino-pudding	73,1 kcal 306,4 kJ 1,1 BE 3,2 g 160 mg	Frischobst "Mandarine"	100 kcal 420 kJ 1,7 BE 1,4 g 600 mg 40 mg	Eisdessert	128 kcal 534,4 kJ 2 BE 2,1 g 2,1 g	Joghurt-Cremespeise mit Frucht	120,2 kcal 504,5 kJ 0,6 BE 19,1 g 405,7 mg 5,4 mg	Bayrischcreme	123 kcal 515,5 kJ 1 BE 1,6 g 7,6 g
Zusatzstoffe			2, 13		2, 13				1		2, 13			
Allergene			g		g				g, h		g		a, c, 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

MBS5 ONLINE

Änderungen vorbehalten!!!