

Essen auf Rädern

Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026 5. Kalenderwoche

| Datum | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------|--|--|---|--|--|--|---|
| Menülinie | 26.01.26 | 27.01.26 | 28.01.26 | 29.01.26 | 30.01.26 | 31.01.26 | 01.02.26 |
| Mittag | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags |
| Suppe | Broccoli-Rahmsuppe ^{a,a1,g} | Klare Gemüsekrautbrühe, ⁱ Backerbsen ^{a,a1,c,g} | Kürbiscremesuppe | Fleischbrühe mit Grießklößchen ^{a,a1,c,g,i} | Geflügelrahmsuppe | | Selleriecremesuppe |
| Nährwerte | | | | | | | |
| Menü | Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen ^{1,2,3,5 ,8,a,a1,c,i,l} | Vegetarisch gefüllte Paprikaschote,3 Bärlauchsoße,g,i Kräuterreis, Zucchinigemüseg | Oberländer Bratwurst, Rahmsauce3 Kohlrabigemüse,g Hörnchennudelna,a1 | Cordon Bleu, ^{2,3,8,a,a1,g} Rahmkartoffeln, Pilzrahmsauce, ^{1,a,a} ^{1,a3,f,g} Blumenkohl ² | Backfisch mit Remouladensauce dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat | Chilli con Carne mit Rindfleisch | Ungarischer Gulasch mit Spätzle und Rosenkohl |
| Nährwerte | 218 kJ, 52 kcal, 0,48g Fett, 0,24g ges. FS, 8,59g KH, 1,72g Zucker, 2,67g Eiweiß, 0,08g Salz | | 226 kJ, 55 kcal, 4,29g Fett, 2,37g ges. FS, 3,22g KH, 1,68g Zucker, 0,48g Eiweiß, 0,09g Salz | 118 kJ, 28 kcal, 0,92g Fett, 0,49g ges. FS, 3,78g KH, 1,39g Zucker, 0,92g Eiweiß, 0,22g Salz | 158 kJ, 37 kcal, 0,26g Fett, 0,08g ges. FS, 7,17g KH, 0,45g Zucker, 1,36g Eiweiß, 0,05g Salz | | 180 kJ, 43 kcal, 1,2g Fett, 0,72g ges. FS, 7,68g KH, 1,92g Zucker, 0,54g Eiweiß, 1,68g Salz |
| Dessert | Vanillepudding ^g | Stracciatella Quark ^{2,9,g} | Limonenjoghurt | Ananaskompott | Orangen-Buttermilch-Gelee, ^{2,g} Vanillesauce ^{2,9,g} | Bananenjoghurt ^g | Eis |
| Nährwerte | 3302 kJ, 792 kcal, 47,38g Fett, 15,56g ges. FS, 53,5g KH, 2,32g Zucker, 34g Eiweiß, 5,78g Salz | 2911 kJ, 660 kcal, 31,93g Fett, 13,15g ges. FS, 73,82g KH, 9,07g Zucker, 25,10g Eiweiß, 4,79g Salz | 2320 kJ, 556 kcal, 27,80g Fett, 22,94g ges. FS, 56,98g KH, 12,27g Zucker, 16,86g Eiweiß, 4,65g Salz | 2323 kJ, 557 kcal, 32,19g Fett, 14,47g ges. FS, 55,68g KH, 5,73g Zucker, 34,00g Eiweiß, 5,80g Salz | 1770 kJ, 424 kcal, 23,66g Fett, 9,68g ges. FS, 31,16g KH, 12,39g Zucker, 19,90g Eiweiß, 6,21g Salz | 979 kJ, 234 kcal, 10,34g Fett, 3,39g ges. FS, 15,22g KH, 8,89g Zucker, 17,37g Eiweiß, 0,74g Salz | 2069 kJ, 493 kcal, 23,64g Fett, 12,01g ges. FS, 34,63g KH, 12,34g Zucker, 32,15g Eiweiß, 5,13g Salz |

Telefonische Bestellung bis spätestens 9.00 Uhr unter Tel. 07445 / 85118-160

Änderungen im Speiseplan aus tagesaktuuellem Anlass vorbehalten

**Legende der
Allergene und
Zusatzstoffe**

| | |
|-----------------------|---------|
| Kilojoule | KJ |
| kilokalorien | kcal |
| Eiweiß | EW |
| Fett | F |
| gesättigte Fettsäuren | ges. FS |
| Kohlenhydrate | KH |
| Zucker | Zucker |
| Salz | Salz |

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l