

Essen auf Rädern

Speiseplan vom 08.06.2026 bis zum 14.06.2026 24. Kalenderwoche

| Menülinie | Datum | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------|---|--|---|---|---|---|---|----------|
| | | 08.06.26 | 09.06.26 | 10.06.26 | 11.06.26 | 12.06.26 | 13.06.26 | 14.06.26 |
| Mittag | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags | Mittags |
| Suppe | Rahmsuppe vom Lauch | Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage | Cremesuppe vom Kürbis | Eierflockensuppe | Cremesuppe von der Roten Beete | Heute kein Angebot | Rinderkraftbrühe mit Grießnocken | |
| Nährwerte | | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | 414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g Salz | |
| Menü | Schmetterlings-Nudeln mit Gorgonzolasauce dazu gemischter Blattsalat und Dressing | Vegetarisch gefüllte Paprika mit fruchtiger Tomatensauce dazu Gemüsereis | Paniertes Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce dazu Kohlrabigemüse und Bratkartoffeln | Hühnerfrikassee mit Butterkartoffeln und Broccoli | Panierter Kabeljau mit Estragonsauce dazu Rahmkartoffeln und Bohnen | Linseneintopf mit Mettwurst | Schweinschaxe mit Malzbiersauce dazu Kartoffelknödel und Rahmigen Sellerie | |
| Nährwerte | 320 kJ, 76 kcal, 2,44g Fett, 1,48g ges. FS, 11,96g KH, 7g Zucker, 1,6g Eiweiß, 1,54g Salz | 180 kJ, 43 kcal, 1,2g Fett, 0,72g ges. FS, 7,68g KH, 1,92g Zucker, 0,54g Eiweiß, 1,68g Salz | 180 kJ, 43 kcal, 1,2g Fett, 0,72g ges. FS, 7,68g KH, 1,92g Zucker, 0,54g Eiweiß, 1,68g Salz | 140 kJ, 48 kcal, 0,26g Fett, 0,06g ges. FS, 3,70g KH, 2,61g Zucker, 0,85g Eiweiß, 1,63g Salz | 351 kJ, 83 kcal, 3,16g Fett, 2,81g ges. FS, 11,62g KH, 0,96g Zucker, 1,51g Eiweiß, 1,60g Salz | 320 kJ, 76 kcal, 2,44g Fett, 1,48g ges. FS, 11,96g KH, 7g Zucker, 1,6g Eiweiß, 1,54g Salz | 0 kJ, 0 kcal, 0g Fett, 0g ges. FS, 0g KH, 0g Zucker, 0g Eiweiß, 0g Salz | |
| Dessert | Eierlikörpudding | Weißer Pfirsichcreme | Schichtdessert mit Löffelbisquit | Crème von Amarenakirschen | Aprikosengrütze mit Vanillesauce | Birnenjoghurt | Eis | |
| Nährwerte | 1739 kJ, 414 kcal, 16,93g Fett, 8,67g ges. FS, 47,42g KH, 6,39g Zucker, 16,99g Eiweiß, 4,31g Salz | 2814 kJ, 676 kcal, 39,57g Fett, 20,64g ges. FS, 53,12g KH, 7,43g Zucker, 24,28g Eiweiß, 3,02g Salz | 1606 kJ, 384 kcal, 19,53g Fett, 10,00g ges. FS, 19,73g KH, 12,37g Zucker, 29,05g Eiweiß, 4,32g Salz | 1484 kJ, 351 kcal, 7,28g Fett, 3,36g ges. FS, 48,36g KH, 10,12g Zucker, 21,48g Eiweiß, 2,83g Salz | 2117 kJ, 508 kcal, 11,27g Fett, 2,23g ges. FS, 80,03g KH, 1,29g Zucker, 18,17g Eiweiß, 2,99g Salz | 1274 kJ, 305 kcal, 17,47g Fett, 8,29g ges. FS, 15,35g KH, 4,65g Zucker, 18,90g Eiweiß, 2,58g Salz | 2289 kJ, 548 kcal, 25,06g Fett, 3,13g ges. FS, 49,62g KH, 8,11g Zucker, 22,71g Eiweiß, 3,00g Salz | |

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

Änderungen im Speiseplan aus tagesaktuellem Anlass vorbehalten

Legende der Nährwerte

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

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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