

Essen auf Rädern

Speiseplan vom 03.08.2026 bis zum 09.08.2026

32. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	03.08.26	04.08.26	05.08.26	06.08.26	07.08.26	08.08.26	09.08.26
Mittag	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags
Suppe	Broccoli-Rahmsuppe ^{a,a1,g}	Klare Gemüsekräftbrühe, Backerbsena ^{a1,c,g}	Erbsencremesuppe (a,i,j)	Fleischbrühe mit Grießklößchen (a1,c,g,i)	Geflügelrahmsuppe (a,g,h,i)	Gemüsecremesuppe	Selleriecremesuppe
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	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen	Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Schmorrkohl	Hackfleischrolle mit Frischkäse gefüllt mit Zitronen-Thymiansauce dazu Reis und Möhrengemüse	Blumenkohl a la Creme mit Salzkartoffeln, frischem Blattsalat und Dressing	Zanderfilet mit Zitronen-Thymiansauce dazu Kartoffelrösti und Bohnengemüse	Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus	Hähnchen-geschnetzeltes mit Mango, dazu Broccoli und Herzoginkartoffeln
Nährwerte	218 kJ, 52 kcal, 0,48g Fett, 0,24g ges. FS, 8,59g KH, 1,72g Zucker, 2,67g Eiweiß, 0,08g 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
Dessert	Mandelpudding	Stracciatella Quark	Himbeercreme	Orangen-Buttermilch-Creme	Beerengrütze mit Vanillesauce		Eis
Nährwerte	3302 kJ, 792 kcal, 47,38g Fett, 15,56g ges. FS, 53,5g KH, 2,32g Zucker, 34g Eiweiß, 5,78g 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	414 kJ, 99 kcal, 2,66g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 9,24g Zucker, 3,74g Eiweiß, 0,10g 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, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenthaltiges 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