

Menüplan

12.01.2026 - 16.01.2026

KW 3	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schweineschnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 17 g KH Rahmsoße pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 5 g KH Zucchini pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 1 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Geflügel- Gyros pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Zaziki pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 3 g KH Krautsalat pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 9 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Fischstäbchen pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 21 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Bratwurst vom Schwein pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH Kohlrabi pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Hackfleischpfanne (Rind) pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 16 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH
	pro Portion: 41 g KH	pro Portion: 54 g KH	pro Portion: 44 g KH	pro Portion: 26 g KH	pro Portion: 52 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Gratinierter Blumenkohl pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 19 g KH Kräuter- Dip pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH Taboulé CousCous pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 45 g KH	Grießbrei pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 48 g KH Kirschsoße pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 20 g KH Zimt und Zucker pro 100 g/ml: 86 g KH; pro Portion: 13 g KH	Schupfnudel-Gemüsepflanze mit Hirtenkäse pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 71 g KH	Kartoffeleintopf pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 35 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Eieromelette pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 4 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH
	pro Portion: 67 g KH	pro Portion: 81 g KH	pro Portion: 71 g KH	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 27 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Ravioli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 97 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 104 g KH	pro Portion: 63 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (6b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

Menüplan

19.01.2026 - 23.01.2026

KW 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindswurst pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Curryketchup pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 16 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 32 g KH	Backfisch pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 26 g KH Dillsoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Hirtenrolle (Schwein) pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH Tomatenreis pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 35 g KH	Nudelauflauf (Rind) pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 51 g KH	Erbsensuppe pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 31 g KH Geflügelwiener pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH
	pro Portion: 49 g KH	pro Portion: 53 g KH	pro Portion: 45 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 62 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Gnocchi pro 100 g/ml: 35 g KH; pro Portion: 77 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Kaiserschmarrn pro 100 g/ml: 36 g KH; pro Portion: 83 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Griechischer Pfannkuchen pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 29 g KH Kräuter- Dip pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Gebackene Ofenkartoffel pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 40 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Gemüsefrikadelle pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 21 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Zartweizen pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 37 g KH
	pro Portion: 85 g KH	pro Portion: 102 g KH	pro Portion: 32 g KH	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 62 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Brokkolisоße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 9 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 64 g KH	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 63 g KH
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengererzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat					

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

Menüplan

26.01.2026 - 30.01.2026

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putengeschnetzeltes pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 3 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Fusilli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 71 g KH	Hähnchenbrust pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH Bratensoße pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 5 g KH Blumenkohl pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 1 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Nürnberger Würstchen pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH Senf pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 0 g KH Sauerkraut pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Gedünsteter Seelachs pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Senfsoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 7 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Linseneintopf pro 100 g/ml: 9 g KH; pro Portion: 29 g KH Geflügelwiener pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH
	pro Portion: 74 g KH	pro Portion: 43 g KH	pro Portion: 23 g KH	pro Portion: 30 g KH	pro Portion: 60 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Wedges pro 100 g/ml: 20 g KH; pro Portion: 68 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH	Vegetarisches Schnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 15 g KH Currysoße pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 5 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 36 g KH	Jägertopf pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 7 g KH Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH	Milchreis pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 71 g KH Kirschsoße pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 20 g KH Zimt und Zucker pro 100 g/ml: 86 g KH; pro Portion: 13 g KH	Brokkoli-Blumenkohlauflauf pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 7 g KH Bechamelsoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 6 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH
	pro Portion: 71 g KH	pro Portion: 56 g KH	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 105 g KH	pro Portion: 31 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 84 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH	Rigatoni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolisoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Fusilli pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 91 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 63 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A4) Hafer und Hafererzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse, (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (7) mit Phosphat

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.

Menüplan

02.02.2026 - 06.02.2026

KW 6	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hackbällchen (Schwein) pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Zucchini pro 100 g/ml: 2 g KH; pro Portion: 1 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Gebratener Reis mit Gemüse und Hähnchenstreifen pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 58 g KH	Fischfiguren pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 26 g KH Remouladensoße pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 1 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 18 g KH	Cevapcici (Rind) pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH Paprika-Dip pro 100 g/ml: 11 g KH; pro Portion: 7 g KH Tomatenreis pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 35 g KH	Zartweizenpfanne mit Gemüse und Rindfleisch pro 100 g/ml: 12 g KH; pro Portion: 53 g KH Kräuter- Dip pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 3 g KH
	pro Portion: 32 g KH	pro Portion: 58 g KH	pro Portion: 45 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 56 g KH
Menü 2 - Vegetarisch	Pfannkuchen pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 38 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Gemüsefrikadelle pro 100 g/ml: 14 g KH; pro Portion: 21 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 4 g KH Zartweizen pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 37 g KH	Schupfnudel-Gemüsepflanze mit Hirtenkäse pro 100 g/ml: 21 g KH; pro Portion: 71 g KH	Eieromelette pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 4 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 21 g KH	Gemüseeintopf pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 11 g KH Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 7 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH
	pro Portion: 57 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 71 g KH	pro Portion: 30 g KH	pro Portion: 46 g KH
Menü 3 - Pasta Vegetarisch	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 7 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 54 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 9 g KH	Ravioli pro 100 g/ml: 44 g KH; pro Portion: 97 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 55 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 8 g KH
	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 62 g KH	pro Portion: 63 g KH	pro Portion: 105 g KH	pro Portion: 63 g KH

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (G1) Laktose, (I) Sellerie und -erzeugnisse, (J) Senf und -erzeugnisse (1) mit Antioxidationsmittel, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Farbstoff, (4b) mit Süßungsmittel

Anstelle der Gemüsebeilage kann auch ein Salat vom Buffet gewählt werden; die detaillierte Kennzeichnung befindet sich auf dem Salatbuffet.

Änderungen vorbehalten

Die Küche möchte allen Essensteilnehmern die nötigen Informationen geben, damit Sie trotz einer Allergie möglichst viele unserer Speisen genießen können. Entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen benennen wir alle kennzeichnungspflichtigen Allergene sowie Zusatzstoffe. Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Voraussetzungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Bitte informieren Sie sich unter folgender Telefonnummer: 06195-677713 (in der Zeit von 09:00 bis 13:00 Uhr), sofern Sie hierzu Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontamination.