

# Menüplan

05.01.2026 - 09.01.2026

KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Hähnchenbrust pro 100 g/ml: 1 g KH; pro Portion: 1 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Mais pro 100 g/ml: 11 g KH; pro Portion: 11 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 46 g KH	Käse - Lauchsuppe mit Rindfleisch pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 20 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Schweinegulasch "Szegediner" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 24 g KH	Rinderfrikadelle pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 10 g KH Blumenkohl "a la creme" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 36 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: 6 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 7 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 46 g KH
	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 48 g KH	pro Portion: 29 g KH	pro Portion: 50 g KH	pro Portion: 84 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 88 g KH Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 6 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: 7 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 24 g KH	Gemüselasagne pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 51 g KH	Blumenkohl-Käsemedaillon pro 100 g/ml: 20 g KH; pro Portion: 29 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 5 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 46 g KH	Kartoffelpuffer pro 100 g/ml: 23 g KH; pro Portion: 55 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH
	pro Portion: 94 g KH	pro Portion: 35 g KH	pro Portion: 51 g KH	pro Portion: 81 g KH	pro Portion: 74 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Bunte Nudeln pro 100 g/ml: 29 g KH; pro Portion: 74 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	Gabelspaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Brokkolisоße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	Tagliatelle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 61 g KH Sojabolognese pro 100 g/ml: 8 g KH; pro Portion: 12 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 10 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 10 g KH
	pro Portion: 82 g KH	pro Portion: 72 g KH	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 73 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 (1) mit Antioxidationsmittel, (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

15.12.2025 - 19.12.2025

KW 51	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Fischstäbchen pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 21 g KH Rahmspinat pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 7 g KH	Geschnetzeltes (Huhn) pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 13 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Spätzle pro 100 g/ml: 24 g KH; pro Portion: 49 g KH	Schweinegulasch pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 5 g KH Prinzessbohnen pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 3 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 24 g KH	Rinderlasagne pro 100 g/ml: 16 g KH; pro Portion: 48 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: 7 g KH Kohlrabi pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 4 g KH Reis pro 100 g/ml: 26 g KH; pro Portion: 46 g KH
	pro Portion: 28 g KH	pro Portion: 61 g KH	pro Portion: 32 g KH	pro Portion: 48 g KH	pro Portion: 58 g KH
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Käsespätzle pro 100 g/ml: 22 g KH; pro Portion: 88 g KH Röstzwiebeln pro 100 g/ml: 40 g KH; pro Portion: 6 g KH	Kartoffeleintopf pro 100 g/ml: 12 g KH; pro Portion: 46 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	Falafelbällchen pro 100 g/ml: 27 g KH; pro Portion: 24 g KH Kräuterquark pro 100 g/ml: 4 g KH; pro Portion: 4 g KH Taboulé CousCous pro 100 g/ml: 32 g KH; pro Portion: 58 g KH	Kaiserschmarrn pro 100 g/ml: 36 g KH; pro Portion: 90 g KH Apfelmus pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 19 g KH	Gnocchi pro 100 g/ml: 35 g KH; pro Portion: 88 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 10 g KH
	pro Portion: 94 g KH	pro Portion: 74 g KH	pro Portion: 86 g KH	pro Portion: 109 g KH	pro Portion: 97 g KH
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Spaghetti pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Tomatensoße pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 10 g KH	Käse- Spinattortellini pro 100 g/ml: 38 g KH; pro Portion: 95 g KH Sahnesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Gemüsebolognese pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH	Farfalle pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Tomatensoße mit Pesto pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 10 g KH
	pro Portion: 73 g KH	pro Portion: 104 g KH	pro Portion: 66 g KH	pro Portion: 72 g KH	pro Portion: 73 g KH
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (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, (3) mit Farbstoff					

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

22.12.2025 - 26.12.2025

KW 52	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Schweinefrikadelle pro 100 g/ml: 10 g KH; pro Portion: 10 g KH Blumenkohl "a la creme" pro 100 g/ml: 3 g KH; pro Portion: 4 g KH Kartoffeln pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 24 g KH  pro Portion: 38 g KH	Fischfilet "Bordelaise" pro 100 g/ml: 5 g KH; pro Portion: 10 g KH Erbsen pro 100 g/ml: 7 g KH; pro Portion: 7 g KH Kartoffelpüree pro 100 g/ml: 13 g KH; pro Portion: 26 g KH	Wir wünschen frohe Weihnachten! pro 100 g/ml: ; pro Portion:	Feiertag pro 100 g/ml: ; pro Portion:	Feiertag pro 100 g/ml: ; pro Portion:
<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Vegetarisches Schnitzel pro 100 g/ml: 17 g KH; pro Portion: 15 g KH Ketchup pro 100 g/ml: 15 g KH; pro Portion: 3 g KH Karotten pro 100 g/ml: 0 g KH; pro Portion: 0 g KH Wedges pro 100 g/ml: 18 g KH; pro Portion: 36 g KH	Chili sin carne pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 16 g KH Brötchen pro 100 g/ml: 43 g KH; pro Portion: 28 g KH	pro Portion:	pro Portion:	pro Portion:
<b>Menü 3 - Pasta Vegetarisch</b>	Penne pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Käsesoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	Maccaroni pro 100 g/ml: 25 g KH; pro Portion: 63 g KH Brokkolissoße pro 100 g/ml: 6 g KH; pro Portion: 9 g KH	pro Portion:	pro Portion:	pro Portion:
	pro Portion: 71 g KH	pro Portion: 72 g KH	pro Portion:	pro Portion:	pro Portion:

(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A2) Roggen und Roggengerzeugnisse, (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 (1) mit Antioxidationsmittel, (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.