

# Essen auf Rädern

## Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026 12. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	02.02.26	03.02.26	04.02.26	05.02.26	06.02.26	07.02.26	08.02.26
Mittag	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags
Suppe	Gemüsecremesuppe	Italienische Minestrone <sup>2,3,a,a1,c,i</sup>	Selleriecremesuppe <sup>a,a1,g,i</sup>	Fleischbrühe mit Grießklößchen <sup>a,a1,c,i</sup>	Currycremesuppe <sup>3,g,i</sup>		Apfel-Meerrettich-Suppe <sup>3,5,f,g,i</sup>
Nährwerte							
Menü	Gemüsestrudel, <sup>a,a1,c,g,i</sup> Frankfurter Grüne Soße, <sup>a,a1,c,g,j</sup> Kartoffelpüree, <sup>g</sup> Blattsalat, French Dressing <sup>c,j</sup>	Gebratene Hähnchenbrust, Basilikumsoße, <sup>a,a1,g,i</sup> gebackene Kartoffelwürfel, <sup>1</sup> Zucchinirahmgemüse <sup>a,a1,f,g</sup>	Gefüllte Hirtenrolle, <sup>a,a1,g,j</sup> Zitronen-Thymiansoße, <sup>a,a1,d,g,i</sup> Gemüsereis, Brokkoli	Blumenkohl a la Creme, <sup>a,a1,f,g</sup> Salzkartoffeln, Blattsalat, Schinkenwürfel, <sup>2,3,8</sup> Essig-Öl Dressing	Pochiertes Zanderfilet, <sup>a,a1,d,g,j</sup> Pastinakengemüse, Salbeisoße, <sup>a,a1,g,i</sup> Basilikumnudeln <sup>a,a1</sup>	Gulaschsuppe	Rinderroulade Hausfrauen Art, <sup>2,3,8,j</sup> Braune Soße, Schupfnudeln, <sup>a,a1</sup> Rosenkohl <sup>g</sup>
Nährwerte	422 KJ, 102 kcal, 0,30g Fett, 5,39g ges. FS, 4,64g KH, 4,06g Zucker 1,52g Eiweiß	422 KJ, 102 kcal, 8,36g Fett, 5,39g ges. FS, 4,64g KH, 4,06g Zucker, 1,52g Eiweiß, 1,45g Salz	165 KJ, 39 kcal, 1,54g Fett, 0,84g ges. FS, 4,68g KH, 1,42g Zucker 1,20g Eiweiß	313 KJ, 75 kcal, 5,21g Fett, 1,70g ges. FS, 6,10g KH, 5,52g Zucker 0,04g Eiweiß	250 KJ, 60 kcal, 4,76g Fett, 3,02g ges. FS, 3,63g KH, 2,91g Zucker 0,42g Eiweiß	250 KJ, 60 kcal, 4,76g Fett, 3,02g ges. FS, 3,63g KH, 2,91g Zucker 0,42g Eiweiß	
Dessert	Cappuccinocreme <sup>17,a,a1,c,d,f,g,h,h1</sup>	Himbeerquark	Birnenragout mit Schokocreme <sup>3,g,h,h1</sup>	Grießflammerie mit Waldfruchtsoße	Kirschgrütze, Vanillesauce <sup>2,9,g</sup>	Mango-Joghurt <sup>g</sup>	Eis <sup>1,g</sup>
Nährwerte	4049 KJ, 971 kcal, 00,31g Fett, 25,82g ges. FS, 70,31g KH, 14,90g Zucker 16,28g Eiweiß	1902 KJ, 460 kcal, 21,95g Fett, 10,62g ges. FS, 35,94g KH, 4,46g Zucker 20,02g Eiweiß	2590 KJ, 625 kcal, 30,31g Fett, 13,51g ges. FS, 40,57g KH, 6,01g Zucker 27,62g Eiweiß	1240 KJ, 290 kcal, 12,20g Fett, 5,68g ges. FS, 32,22g KH, 4,00g Zucker 10,94g Eiweiß	2105 KJ, 500 kcal, 10,90g Fett, 7,14g ges. FS, 60,56g KH, 6,10g Zucker 22,59g Eiweiß	2340 KJ, 569 kcal, 20,37g Fett, 10,39g ges. FS, 51,85g KH, 9,24g Zucker 27,75g Eiweiß	2590 KJ, 571 kcal, 19,30g Fett, 6,80g ges. FS, 56,98g KH, 9,70g Zucker 20,01g Eiweiß

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

Änderungen im Speiseplan aus tagesaktuuellem Anlass vorbehalten

### Legende der Allergene und Zusatzstoffe

#### Legende der Nährwerte

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

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,  
i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse,  
l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l