

Essen auf Rädern

Speiseplan vom 27.07.2026 bis zum 02.08.2026

31. Kalenderwoche

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie	15.06.26	16.06.26	17.06.26	18.06.26	19.06.26	20.06.26	21.06.26
Mittag	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags	Mittags
Suppe	Tomaten-Rahmsuppe (f,g)	Zwiebelsuppe, Kräuter-Croutonsa,a1,g,i	Cremesuppe mit Gartenkräutern	Möhrencremesuppe	Rote Beete Cremesuppe		Klare Gemüsekraftbrühe mit Ravioli,i a,a1,c,i
Nährwerte		414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß	414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß	414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß	414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß	414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß	414 KJ, 99 kcal, 2,06g Fett, 1,74g ges. FS, 14,77g KH, 0,24a Zucker 3,74a Eiweiß
Menü	Penne, ^{a,a1} Paprika- Frischkäsesauce, ^{a,a1,f,g} Blattsalat, Cocktail Dressing ^{1,a,a1,c,i,j}	Oberländer Bratwurst mit Rahmsauce dazu Herzoginkartoffeln und gemischtes Marktgemüse	Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce dazu Ofenkartoffeln und Kohlrabigemüse	Maccaroniaufguss mit Käse überbacken, Gemischter Blattsalat, Balsamico Dressing	Knusprige Fischstäbchen mit Remouladensauce dazu Petersilienkartoffeln und Rahmspinat	"Gaisburger Marsch" Rindfleischintopf mit Spätzle	Rollbraten vom Schwein mit Erbsen und Möhren dazu Kroketten
Nährwerte	232 KJ, 55 kcal, 3,59g Fett, 2,82g ges. FS, 4,87g KH, 4,72a Zucker 1a Eiweiß	2814 KJ, 676 kcal, 39,57g Fett, 20,64g ges. FS, 53,12g KH, 7,42a Zucker 24,28a Eiweiß	1606 KJ, 384 kcal, 19,53g Fett, 10,00g ges. FS, 19,73g KH, 12,27a Zucker 20,05a Eiweiß	1484 KJ, 351 kcal, 7,28g Fett, 3,36g ges. FS, 48,36g KH, 10,42a Zucker 21,48a Eiweiß	2117 KJ, 508 kcal, 11,27g Fett, 2,23g ges. FS, 80,09g KH, 1,20a Zucker 18,17a Eiweiß	1274 KJ, 305 kcal, 17,47g Fett, 8,29g ges. FS, 15,35g KH, 4,65a Zucker 18,00a Eiweiß	2289 KJ, 548 kcal, 25,06g Fett, 3,13g ges. FS, 49,62g KH, 8,11a Zucker 22,71a Eiweiß
Dessert	Nusspudding	Apfelquark mit Walnüsseng,h,h3	Birnenkompott	Vanillecreme mit Schokosauce	Heidelbeergrütze, Vanillesoßeg	Beerenjoghurtg	Eis
Nährwerte	1900 KJ, 450 kcal, 24,04g Fett, 7,59g ges. FS, 48,73g KH, 10,65a Zucker 8,86a Eiweiß	911 KJ, 216 kcal, 3,59g Fett, 2,41g ges. FS, 29,32g KH, 2,86a Zucker 12,68a Eiweiß	2029 KJ, 026 kcal, 27,4g Fett, 11,1g ges. FS, 76,4g KH, 8,7a Zucker 18,1a Eiweiß	77 KJ, 16 kcal, 0,01g Fett, 0,08g ges. FS, 2,49g KH, 2,28a Zucker 0,22a Eiweiß	2094 KJ, 095 kcal, 33,03g Fett, 6,48g ges. FS, 68,72g KH, 2,42a Zucker 25,6a Eiweiß	1247 KJ, 296 kcal, 17,72g Fett, 8,43g ges. FS, 12,47g KH, 2,57a Zucker 10,88a Eiweiß	1313 KJ, 313 kcal, 11,30g Fett, 4,28g ges. FS, 20,27g KH, 4,24a Zucker 20,00a Eiweiß

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, h3 = Walnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l