

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.04.2025	<b>Lasagne "al Forno" mit Rinderhackfleisch</b>	500	698,00	41,70	35,40	54,40	4,5	1(W),3,7
	und Béchamelsauce							
	<b>Gesamt</b>		698,00	41,70	35,40	54,40		
	<b>"Grünes Hähnchengeschnetzeltes" mit Knobli., Zwiebel, Zucchini,</b>	250	231,00	22,40	5,10	11,60	6,0	1(W),3,7
	grüne Paprika, Curry, Broccoli, Erbsen, und Creme fraiche,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<b>Gesamt</b>		493,00	28,00	5,90	73,60		
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	1(W), 10
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		458,30	19,80	22,80	41,50		
	<b>Gemüsebratling</b>	150	128,00	7,50	1,40	22,50	4,5	1(W),9
	dazu Kohlrabi in Rahm	150	51,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
dazu Stampfkartoffeln	250	171,00	2,80	1,80	24,70	7		
<b>Gesamt</b>		350,60	11,80	5,10	54,60			
02.04.2025	<b>"Ostfriesischer Hüdel" Gegarte Hefeklöße</b>	125	284,00	7,80	3,80	54,20	8,0	1(W),7,3
	in Vanillesauce	125	112,00	6,30	2,90	15,30		a,z,7
	mit warmen Birnenkompott	200	110,00	1,10	0,60	25,90		z
	<b>Gesamt</b>		506,00	15,20	7,30	95,40		
	<b>Grillbraten</b>	100	209,00	27,20	10,50		3,5	
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		a,1(W)
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		447,00	37,10	13,80	39,90		
	<b>"Bremer Hühnersuppe" mit Suppengrün, Gemüsezwiebel,</b>	500	374,00	20,80	11,20	21,40	4,0	1(W),3,7,9
	Petersilie und Reis,							
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	<b>Gesamt</b>		518,00	25,10	12,00	50,70		
	<b>Spaghetti "Napoli"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	9,0	1(W)
mit Tomaten-Basilikumsauce	200	82,60	3,20	1,70	14,80			
<b>Gesamt</b>		556,60	20,60	4,40	107,80			
03.04.2025	<b>Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln</b>	200	297,00	29,90	16,40	4,80	4,5	
	dazu Tomatenreis	250	222,00	4,80	0,40	49,00		
	und Tzatziki	50	47,00	1,80	3,20	2,80		3,7,10
	<b>Gesamt</b>		566,00	36,50	20,00	56,60		
	<b>Kassler</b>	100	175	21	9,8	1,1	3,5	c,b
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		1(W),3,a
	mit "Omas Sauerkraut" mit Speck und Zwiebeln	150	64,70	2,60	3,40	8,70		b,c,z
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<b>Gesamt</b>		407,7	26,9	20,7	39,3		
	<b>Geflügelfleischkäse</b>	100	250,00	12,00	22,30	0,00	4,0	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Pastinaken	100	80,00	1,80	1,10	12,50		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		524,00	18,90	29,30	48,80		
<b>Käse-Rösti</b>	240	298	10,5	22	21,8	3,0	7	
mit Ratatouille,	200	104	4,1	1,3	13,8			
fein abgeschmeckt mit Kräutern der Provence								
<b>Gesamt</b>		402	14,6	23,3	35,6			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
04.04.2025	<b>Tomatensuppe "Toskana"</b>	500	462,00	20,80	17,80	40,20	6,0	1(W),7	
	Geflügelhackfleischbällchen, Basilikum, Knoblauch, Reiseinlage								
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
	<i>Gesamt</i>		606,00	25,10	18,60	69,50			
	<b>"Osterfehtjer Putengulasch" in Senf-Sahnesauce</b>	300	282,00	24,60	10,80	14,20	3,5	a,1(W),10	
	mit Zwiebeln, Erbsen, Champignons und Persille,								b,c,e,12
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		422,00	28,60	11,00	42,60			
	<b>Gebratenes Pangasiusfilet</b>	120	109,00	25,10	0,90	0,00	3,5	1(W),4	
	an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1			1(W),3,7
	dazu Schmorgurke	100	18,00	1,20	0,40	3,60			
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		344,00	31,90	5,90	40,10				
<b>Maultaschen-Gemüse-Pfanne mit Möhren, Broccoli, Paprika</b>	400	504,00	24,50	9,60	76,20	7,0	1(W),3,7		
und Kirschtomaten,									
dazu eine würzige Sahnesauce	150	206,00	12,30	14,60	6,30			1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		710,00	36,80	24,20	82,50				
05.04.2025	<b>Kohlrabieintopf mit Cabanossi</b>	500	386,00	19,40	21,20	31,40	2,5	b,c,7	
	Kartoffel, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne								
	<i>Gesamt</i>		386,00	19,40	21,20	31,40			
	<b>Grobe Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	3,5	7,9	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90			1(W),a
	dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00			
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		462,00	24,10	24,20	41,30			
	<b>Rindergulasch</b>	200	252,00	24,50	11,00	7,70	5,5	1(W),a	
	dazu Broccoli	100	36,00	4,70	1,20	1,70			
	und Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20			1(W),3
	<i>Gesamt</i>		582,00	41,20	15,00	64,60			
<b>Asiatisches Curry mit Karotte, Paprika, Erbsen, Kartoffel, Zucchini,</b>	300	256,00	8,40	10,20	12,50	6,5	1(W),5,6,b		
Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Kokosmilch, Sojasauce, Erdnüsse,									
mit Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00				
<i>Gesamt</i>		590,00	15,20	11,40	78,50				
06.04.2025	<b>Ostfriesisches Pökelfleisch vom Schwein</b>	150	206,00	23,20	108,00	0,00	3,5	b,c	
	mit Rosinensauce,	100	63,40	1,20	2,90	6,10			1(W),a
	dazu Brechbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10			
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		449,90	31,00	112,60	41,60			
	<b>Italienisches Lammragout</b>	300	336,00	24,20	23,80	4,90	6	1(W),a,b,c	
	mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zimt,								
	dazu Bandnudeln	200	350	13	2	68			1(W)
	<i>Gesamt</i>		686,00	37,20	25,80	72,90			
	<b>Putenbraten</b>	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,5		
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90			1(W),a
	dazu Pariser Karotten	100	43,00	0,60	0,30	8,50			
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40				
<i>Gesamt</i>		397,50	41,90	7,70	44,80				
<b>Vegetarisch gefüllte Zucchinihälfte</b>	180	242,00	9,40	13,70	19,60	8,0	a,b,7		
mit fruchtiger Tomatensauce	100	63,80	2,20	1,00	11,20				
und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00				
<i>Gesamt</i>		639,80	18,40	15,90	96,80				

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.04.2025	<b>Saftiges Paprikagulasch</b>	300	295,00	30,40	11,70	14,30	3,5	1(W),a
	Schweinefleisch, bunte Paprikastücke, Zwiebeln, Knoblauch, Kümmel,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		435,00	34,40	11,90	42,70		
	<b>Panierte Bauchscheibe</b>	100	305,00	13,00	21,00	16,00	4,5	1(W)
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		548,10	20,60	25,92	56,60		
	<b>3 Geflügelhackbällchen</b>	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,5	1(W), 10
	in Gemüsesauce,	200	121,40	2,20	7,40	15,20		1(W),3,7,9
	dazu Erbsen-Maisgemüse	100	72	5	0,9	5,4		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		585,40	24,40	27,70	56,20		
<b>Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch</b>	400	446,00	21,60	13,80	63,00	6,0	1(W),3,7	
mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln,								
dazu Tomaten-Mozzarellasauce	100	111,00	5,60	5,40	6,90		7	
<i>Gesamt</i>		557,00	27,20	19,20	69,90			
08.04.2025	<b>Sautierte Hähnchenbrust (kalt) *</b>	120	115,00	24,00	1,70	1,10	11,5	
	und buntem Reissalat	300	392,00	7,50	1,60	92,40		
	und pikantes Chili-Pfisch-Chutney	100	186	0,2	0,3	47		
	<i>Gesamt</i>		693,00	31,70	3,60	140,50		
	<b>Geschmorter Schweinekamm</b>	150	203	24,6	11,6	0	3,5	
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		451	35	19,5	40,1		
	<b>Frischer Möhreintopf</b>	420	141,00	5,10	1,40	24,90	2,0	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		270,00	21,40	8,40	24,90		
	<b>Spinatgnocchi</b>	300	562,00	11,20	3,90	96,00	9,0	
dazu Käsesahnesauce (Zwieb., Kirschtomaten, Knob., Muskat, Champ.)	200	146,00	5,40	7,50	11,80	1(W),3,7		
<i>Gesamt</i>		708,00	16,60	11,40	107,80			
09.04.2025	<b>Hähnchen-Zucchini-Wok</b>	300	186,00	25,30	3,70	6,50	6,5	
	mit roter Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Sojasauce,							
	dazu Naturreis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		1(W),6,b
	<i>Gesamt</i>		543,00	33,30	6,50	80,50		
	<b>2 große Leberklöße</b>	150	324,00	17,70	17,00	25,00	5,5	1(W),3
	Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		557,00	24,00	19,90	66,10		
	<b>Schweinegulasch in Sauce</b>	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	a,1(W)
	dazu junge Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		424,30	34,20	14,20	35,30		
<b>Pizzasuppe mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais,</b>	500	306,00	16,20	22,60	17,20	4,0	1(W),3,7	
Champignons, Knoblauch, Sahne, Schmelzkäse, Oregano								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		450,00	20,50	23,40	46,50			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.04.2025	<b>Schweinefrikadelle</b>	100	268	16	18	12	2,5	
	in Pfeffersauce	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	mit grünen Bohnen und Gabelspaghetti	100	34,00	1,80	0,10	4,40		
	<i>Gesamt</i>	200	34,00	1,80	0,10	4,40		1(W)
	<b>Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen</b>	250	216,00	31,20	7,60	12,40	6,0	c,b,e,1(W),7,12
	dazu Langkornteig	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		478,00	36,80	8,40	74,40		
	<b>2 gekochte Eier</b>	80	103,00	10,40	6,40	0,00	3,5	3
	in Senfsauce,	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),7,10
	dazu Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		388,40	20,50	14,70	40,70		
	<b>Creziger Vollmilch-Grießbrei</b>	350	304	14,5	5,4	4,8	2,5	1(W),7
	mit kaltem Pflaumenkompott	200	108,00	1,30	0,40	24,70		c
<i>Gesamt</i>		412	15,8	5,8	29,5			
11.04.2025	<b>Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel</b>	500	328,00	16,90	12,30	31,20	2,5	7
	<i>Gesamt</i>		328,00	16,90	12,30	31,20		
	<b>Gebr. Buntbarschfilet</b>	140	123	1,2	1,2	0	3,5	1(W),4
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		387,00	9,10	7,60	41,50		
	<b>Hähnchenschenkel</b>	210	208,00	21,80	13,40	0,00	4,0	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Wirsinggemüse	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		456,40	29,36	15,95	46,86		
	<b>Quinoa-Erbsen-Frikadelle</b>	85	166,00	5,40	8,50	16,20	4,5	9
	in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),3,7,10
und Möhren-Stampfkartoffeln	300	144,00	3,40	2,00	27,20			
<i>Gesamt</i>		402,00	10,80	16,00	52,20			
12.04.2025	<b>Klassische Gulaschsuppe</b>	500	426,00	21,40	18,30	21,50	2,0	1(W),a
	mit Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		426,00	21,40	18,30	21,50		
	<b>Hähnchengeschnetzeltes "Mediterrane Art" mit Zwiebeln, Crème</b>	250	278,00	28,20	12,10	7,80	8,0	1(W),3,7
	fräiche, Knob., Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Rosmarin, Thymian,							
	dazu Spinalnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	<i>Gesamt</i>		698,00	42,60	13,90	94,20		
	<b>Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)</b>	150	155,00	24,20	6,40	0,00	3,5	
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Fingermöhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		417,00	29,90	12,30	44,00			
<b>Tomaten-Couscous mit Zwiebeln, Knoblauch, Kirschtomaten,</b>	500	498,00	21,20	9,50	85,60	7,0	7	
Petersilie, Minze und Fetakäse								
<i>Gesamt</i>		498,00	21,20	9,50	85,60			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.04.2025	<b>Geschmorte dicke Rippe</b>	120	289	20	22,8		4,0	
	in Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		549,60	27,15	26,00	47,10		
	<b>Poulardenbrust auf Sahnelinsen</b>	100	109,00	22,00	1,50	1,40	4,0	
	mit Linsen, Speckwürfel, Senf, Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Sahne,	200	276,00	12,40	16,20	19,60		1(W),3,7,b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		525,00	38,40	17,90	49,40		
	<b>Kräuterbraten</b>	150	207,00	24,50	11,80	0,00	3,0	
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		426,30	32,30	15,60	36,50		
	<b>Gebackene Champignons</b>	180	276,00	8,40	10,70	36,50	6,0	1(W),3
an Knoblauch-Kräutersauce,	120	92,00	1,10	5,40	9,70	1(W),3,7		
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		508,00	13,50	16,30	74,60			
14.04.2025	<b>1 große Nürnberger Rostbratwurst</b>	100	266	14,7	25	0	3,5	i,9,10
	in Bratenfond	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		501,70	20,90	26,50	44,80		
	<b>Hähnchen "Cordon bleu"</b>	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,5	b,1(W),7
	dazu Rahmkohlrabi	150	51,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		419,60	29,80	8,80	51,40		
	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch</b>	500	275,00	22,10	8,20	33,20	3,0	7
	<i>Gesamt</i>		275,00	22,10	8,20	33,20		
	<b>Sellerieknusperschnitte</b>	145	118,00	4,00	0,70	19,60	4,5	1(W),9
mit Käse-Lauchcreme	150	121,00	4,80	6,80	7,10	1(W),3,7		
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		379,00	12,80	7,70	55,10			
15.04.2025	<b>Heringsstipp in Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke,</b>	250	472,00	17,80	38,60	2,60	2,5	3,4,7,c,z
	dazu Dampfkartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		612,00	21,80	38,80	31,00		
	<b>Bami Goreng chinesische Eiernudeln mit Hühnchen,</b>	500	560,00	36,50	18,50	55,00	4,5	1(W),3,6
	Asia-Gemüse, Knoblauch, Chili und Sojasauce							
	<i>Gesamt</i>		560,00	36,50	18,50	55,00		
	<b>Rindergeschnetzeltes in Sauce</b>	200	210,00	23,90	11,60	2,30	3,0	a,1(W)
	dazu BIO-Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		411,00	31,70	14,50	36,10		
	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b>	145	193,00	8,70	4,50	29,40	5,5	1(W),3,7,9
mit Béchamelsauce,	100	146,80	6,10	9,90	8,00	1(W),3,7		
und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		479,80	18,80	14,60	65,80			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.04.2025	<b>"Himmel &amp; Erde"</b>						3,5	
	Gestampfte Kartoffeln und Äpfel mit Speckwürfeln und Zwiebeln,	400	303,00	8,90	7,90	43,00		c,b,7
	dazu eine Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	0,30		j,9,10
	<i>Gesamt</i>		548,00	26,10	27,30	43,30		
	<b>Mediterrane Pastapfanne</b>	500	520,00	25,60	21,60	54,00	5,5	1(W),7
	mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika,							
	dazu Tomatensauce	100	82,60	3,20	1,70	14,80		
	<i>Gesamt</i>		602,60	28,80	23,30	68,80		
	<b>Putengulasch</b>	100	169,00	27,00	6,50	0,50	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Möhrenscheiben	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		401,00	35,20	13,50	40,90		
<b>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"</b>	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7	
an Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7	
dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10			
<i>Gesamt</i>		524,00	11,45	28,00	55,20			
17.04.2025	<b>Jägerschnitzel</b>	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	1(W)
	in Champignonrahmsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		a,b,c,e,1,3,7,12
	dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		512,70	27,10	18,90	55,00		
	<b>"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten</b>	180	326,00	34,00	21,60	0,50	4,0	
	mit Zigeunersauce,	150	90,00	1,30	0,30	18,00		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		7
	<i>Gesamt</i>		556,00	39,30	22,10	46,90		
	<b>Zartes Hühnerfleisch in feiner Kerbelsauce,</b>	200	246,00	22,80	10,80	7,50	6,0	1(W),3,7
	dazu Erbsen	100	60,00	5,00	1,00	5,40		
	und Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		568,00	33,40	12,60	74,90		
<b>Nudelgratin "Tomate-Mozzarella" mit Rigatoni, Knoblauch,</b>	500	604,00	26,80	10,60	93,20	8,0	1(W),3,7	
Kirschtomaten und mit Mozzarella überbacken								
<i>Gesamt</i>		604,00	26,80	10,60	93,20			
18.04.2025	<b>Klassische Graupensuppe</b>	500	422,00	29,20	5,60	58,20	5	
	mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffelwürfel, Rindfleisch							7,9
	<i>Gesamt</i>		422,00	29,20	5,60	58,20		
	<b>Gebrautes Lachsfilet</b>	120	216,00	24,00	13,20	0,00	3,0	1(W),4
	in Limettensauce,	100	52,00	1,40	3,00	5,10		1(W),3,7
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		444,00	34,10	16,70	37,40		
	<b>Hirschgulasch in Sauce mit Waldpilzen,</b>	300	246,00	25,80	14,40	10,50	3,5	1(W),12,a,b,c,e
	dazu Rosenkohl	120	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		440,00	35,10	16,60	42,70		
	<b>Süßer Pfannkuchenaufwurf mit Rosinen, Äpfel und Zimt,</b>	400	696,00	17,50	27,10	73,00	7,5	1(W),3,7
dazu warme Vanillesauce	120	112,00	6,30	2,90	15,30	7		
<i>Gesamt</i>		808,00	23,80	30,00	88,30			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
19.04.2025	<b>"Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing,</b> Weißkohl, Zwiebeln und Möhren	500	286,00	23,40	19,80	34,80	3,0	9,7	
	<i>Gesamt</i>		286,00	23,40	19,80	34,80			
	<b>Rindergulasch mit Gemüse, Möhren, Tomatenmark,</b> Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie und Kartoffeln	250	256,00	29,40	11,40	9,40			3,0
	<i>Gesamt</i>	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
			396,00	33,40	11,60	37,80			
	19.04.2025	<b>Frikadelle</b> mit brauner Sauce, dazu Euromix und Salzkartoffeln	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,0	1(W),3
		<i>Gesamt</i>	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
			100	34,00	2,00	0,30	4,00		
			200	140,00	4,00	0,20	28,40		
				483,30	22,70	21,00	48,40		
	19.04.2025	<b>Rote-Bete-Bratling</b> mit Lauchgemüse, dazu Kartoffeln	140	282,00	21,00	16,80	21,00	5	9
<i>Gesamt</i>		150	84,00	31,00	3,60	7,80	1(W),3,7		
		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
			506,00	56,00	20,60	57,20			
20.04.2025	<b>Kalbsragout in Wacholder-Pilzrahmsauce</b> mit Leipziger Allerlei, und Salzkartoffeln	200	232	16,8	15,6	5,8	3,5	1(W),3,7,a	
	<i>Gesamt</i>	150	56,00	4,50	0,90	7,10			
		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
			428,00	25,30	16,70	41,30			
	20.04.2025	<b>Geschmorte Lammkeule</b> in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln	150	293	27,8	20,2	0	4,5	1(W), a
		<i>Gesamt</i>	100	43,4	0,8	2,6	4,2		
			150	41	2,6	1,5	7,1		
			200	196	5,2	0,4	42,6		1(W)
				573,4	36,4	24,7	53,9		
	20.04.2025	<b>Gefüllte Hähnchenbrust "Tessin"</b> mit Kräutersauce, mit Romanesco und Salzkartoffeln	150	158,00	25,10	6,00	0,80	3,5	b,7
		<i>Gesamt</i>	100	90,00	1,10	5,40	9,70		7,1(W),3
			150	33,00	3,75	0,50	5,80		1(W)
		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
			421,00	33,95	12,10	44,70			
20.04.2025	<b>Gemüsepfanne "Flandern" mit gelben und orangen Möhren,</b> Schwarzwurzeln, Romanobohnen, Kartoffelscheiben	500	336,00	9,20	3,60	48,00	4	1(W),3,7	
	<i>Gesamt</i>		336,00	9,20	3,60	48,00			
21.04.2025	<b>Entenbrust</b> in Orangensauce dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	240	324,00	24,80	30,80	0,00	4,0	a,1(W)	
	<i>Gesamt</i>	100	59,00	1,20	3,10	7,20		z	
		150	68,20	2,35	0,30	12,50			
		200	140,00	4,00	0,20	28,40			
			591,2	32,35	34,4	48,1			
	21.04.2025	<b>Schweineroulade "Hausfrauen Art"</b> in Sauce, dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln	120	240	26,4	12,9	4,35	3,0	1(W)
		<i>Gesamt</i>	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
			150	54,00	5,30	2,00	3,80		
			200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
				449,3	34,6	19,2	33,75		
	21.04.2025	<b>Rinderbraten</b> in Sauce dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	100	153,00	27,80	3,70	1,90	3,0	a, 1(W)
		<i>Gesamt</i>	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
			150	38,00	3,10	1,10	4,10		
			200	140,00	4,00	0,20	28,40		
				372,30	35,60	7,50	38,40		
21.04.2025	<b>Vegetarische gefüllte rote Paprikaschote</b> in fruchtiger Tomatensauce, und Vollkornreis	200	234,00	3,20	5,10	2,90	6,5	1(W),3,6,9,10	
	<i>Gesamt</i>	100	63,80	2,20	1,00	11,20			
		200	334,00	6,80	1,20	66,00			
			631,80	12,20	7,30	80,10			

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.04.2025	<b>"Berliner Currywurst"</b>	120	325,00	13,20	30,00	6,00	3,5	b,c,j
	in Gewürzketchupsauce,	100	90,00	1,20	0,70	14,50		1(W),7,z
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<b>Gesamt</b>		585,00	17,10	32,70	43,60		
	<b>Hähnchen "süß-sauer"</b>	250	306,00	27,40	11,80	8,40	6,0	1(W)a,6
	rote Paprika, Sojasauce, Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark							b
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<b>Gesamt</b>		568,00	33,00	12,60	70,40		
	<b>Hackbraten</b>	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	1(W), 10
	mit brauner Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	und Brechbohnen,	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		460,80	19,30	23,20	44,50		
	<b>Falafel-Patty</b>	120	275,00	8,30	14,30	27,50	4,0	1(W),9
mit Grillgemüse,	300	170,00	6,60	3,70	8,60			
dazu Sour-Cream-Dip	100	154,00	4,60	10,80	9,50	7		
<b>Gesamt</b>		599,00	19,50	28,80	45,60			
23.04.2025	<b>Küstenbackfisch *</b>	150	210,00	14,40	7,30	20,80	5,0	1(W),4
	mit Rahmerbsen,	150	152,00	6,30	10,40	8,60		1(W),3,7
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		502,00	24,70	17,90	57,80		
	<b>"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen</b>	200	256,00	18,80	19,50	13,60	5	1(W,H),3,7,a
	in Rahmsauce,							
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	50	91,00	0,13	0,13	22,00		
	<b>Gesamt</b>		461,00	21,13	21,43	57,20		
	<b>Kohlrabieintopf</b>	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<b>Gesamt</b>		289,00	23,70	8,20	29,20		
<b>Rigatoni an geschmortem Gemüse</b>	250	465,00	18,40	3,00	82,00	7,5	1(W)	
mit Mozzarella, Paprika, Champ., Zucchini, Tomatenwürfel, Basilikum	200	136,00	12,40	10,20	6,40		1(W),3,7	
<b>Gesamt</b>		601,00	30,80	13,20	88,40			
24.04.2025	<b>3 Eierpfannkuchen</b>	180	274,00	14,40	7,20	37,80	6,5	1(W),3,7
	mit Apfelmus	250	170,00	0,75	0,25	40,80		c
	<b>Gesamt</b>		444,00	15,15	7,45	78,60		
	<b>Geflügelbratwurst</b>	100	234,00	17,00	18,00	1,00	3,5	7,9
	mit brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<b>Gesamt</b>		454,00	26,30	19,60	41,00		
	<b>Deftiger Gemüseeintopf mit Kohlrabi, Karotten, Pastinaken,</b>	500	274,00	10,40	3,80	37,60	3,0	1(W),3,9
	weiße Bohnen, Tomatenmark, Petersilie und Muschelnudeln							
	<b>Gesamt</b>		274,00	10,40	3,80	37,60		
<b>Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln,</b>	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),7	
Béchamelsauce und Käse überbacken								
<b>Gesamt</b>		487,00	27,80	23,70	39,80			



# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene		
25.04.2025	<b>Südtiroler Kartoffelsuppe mit Speck, Sahne, Muskat</b> und geräucherten Mettendenscheiben	500	396,00	17,40	12,10	33,00	3,0	7,b,c		
	<i>Gesamt</i>		396,00	17,40	12,10	33,00				
	<b>Rinderhacksteak "Texas"</b>	120	271,00	20,40	18,00	6,60		7,0	1(W),3	
	mit BBQ-Sauce,	100	91,00	1,00	0,50	19,50	10, z			
	dazu Langkornreis mit Kidneybohnen	250	276,00	7,90	3,20	57,00				
	<i>Gesamt</i>		638,00	29,30	21,70	83,10				
	25.04.2025	<b>Gebratenes Alaska-Seelachsfilet</b>	150	174,00	21,60	1,50	18,50	5,5	1(W),4	
		mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		1(W),3,7	
		dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln	130 200	75,00 140,00	7,50 4,00	1,40 0,20	8,30 28,40			
		<i>Gesamt</i>		479,00	34,20	8,50	64,90			
		<b>"Veggie Paella" mit gr. Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebel,</b> Paprika, Tomaten, Kichererbsen, Knoblauch, Safran, Thymian, Reis	500	504,00	16,20	11,60	81,20		7,0	
		<i>Gesamt</i>		504,00	16,20	11,60	81,20			
26.04.2025	<b>Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch,</b> Porree, Möhre, Erbsen, Korb und Kartoffelwürfel	500	378,00	21,60	20,40	28,10	2,5	1(W),3,7,a		
	<i>Gesamt</i>		378,00	21,60	20,40	28,10				
	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00		3,5	1(W),a,3,7	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60				
	dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	150 200	38,00 140,00	3,10 4,00	1,10 0,20	4,10 28,40	7			
	<i>Gesamt</i>		404,00	40,70	9,80	40,10				
	26.04.2025	<b>Rührei</b>	80	116,00	8,80	7,20	4,00	2,5	3,7,9	
		dazu Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7	
		dazu Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60			
		<i>Gesamt</i>		283,40	15,10	11,60	29,10			
	26.04.2025	<b>Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei mit Thymian, Rosmarin,</b> Knoblauch und Kirschtomaten	500	364,00	8,90	7,10	39,20	3,5	1(W),3,7	
		<i>Gesamt</i>		364,00	8,90	7,10	39,20			
27.04.2025	<b>"Snirtje Braa"</b>	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5			
	in Bratenfond	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)		
	dazu Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	150 200	68,20 140,00	2,35 4,00	0,30 0,20	12,50 28,40		z		
	<i>Gesamt</i>		452,50	31,65	14,60	44,90				
	<b>Glasierter Putenbraten</b>	100	160,00	36,50	1,50			6,5		
	mit Aprikosensauce,	100	62,00	2,10	2,90	6,80	1(W),a			
	dazu Möhrenstifte dazu Langkornreis	150 200	38,00 334	3,10 6,8	1,10 1,2	4,10 66				
	<i>Gesamt</i>		594,00	48,50	6,70	76,90				
	27.04.2025	<b>Sauerbraten vom Rind</b>	150	186,00	27,40	4,60	0,00	4,0		
		in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a	
		dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln	150 200	86,00 140,00	1,90 4,00	2,00 0,20	15,70 28,40		7,1(W),3	
		<i>Gesamt</i>		453,30	34,00	9,30	48,10			
		<b>Wirsing-Lauch-Quiche mit Schmand, Muskat, Knoblauch,</b> Thymian, Cayennepfeffer und Käse überbacken	450	526,00	17,30	34,40	19,80		1,5	1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		526,00	17,30	34,40	19,80				

# Speiseplan April 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.04.2025	<b>"Chili con Carne"</b>	260	256,00	22,40	12,40	16,10	7,0	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		590,00	29,20	13,60	82,10		
	<b>"Ratscherrentopf"</b>						3,5	
	Schweinefleisch in Rahm-Zwiebel-Pilzsauce,	200	336,00	23,10	10,60	11,20		1(W),7,b,c
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	1,20	1,70		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		512,00	31,80	12,00	41,30		
	<b>Zartes Hähnchenfilet</b>	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0	
	in Kräuter-Sauerrahmsauce,	100	52,00	1,40	3,40	4,30		1(W),3,7
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		404,00	40,90	8,30	36,80			
<b>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne</b>	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6	1(W),6	
mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce								
<i>Gesamt</i>		476,00	11,20	15,20	73,60			

29.04.2025	<b>"Schlemmer-Putenschnitzel"</b>	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	an holländischer Sauce,	100	251	1,9	25	4,3		1(W),3,7
	dazu Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		714,00	28,90	39,90	57,30		
	<b>Schweinefrikadelle</b>	100	268	16	18	12	4,0	1(W),3
	mit Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		491,50	21,25	22,60	50,10		
	<b>3 Königsberger Klopse</b>	120	252,00	21,60	19,20	7,20	4,0	3
	in Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		7,1(W),3
dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
und Rote Beete-Salat	100	16,00	0,60	0,05	2,50	h		
<i>Gesamt</i>		496,60	27,34	24,55	48,00			
<b>Mexikanischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Chili, Mais, Knoblauch,</b>	500	568,00	12,80	33,60	51,60	4,5	3,7	
Kidneybohnen, Zwiebeln, Pizzatomaten, mit Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		568,00	12,80	33,60	51,60			

30.04.2025	<b>BIO-Spaghetti "Bolognese"</b>	300	474,00	17,40	2,70	93,00	8,5	1(W)
	mit Rinderhackfleischsauce	200	265,00	22,70	19,40	8,10		
	<i>Gesamt</i>		739,00	40,10	22,10	101,10		
	<b>"Szegeidiner Gulasch"</b>	300	264,00	27,20	13,50	5,00	3,0	1(W),a
	mit Sauerkraut							z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		404,00	31,20	13,70	33,40		
	<b>"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"</b>	500	326,00	38,70	8,90	21,80	2,0	1(W),7,9,3
	mit Gemüse und Muschelnudeln							
	<i>Gesamt</i>		326,00	38,70	8,90	21,80		
	<b>1 Chinaschnitte "Hong-Kong"</b>	150	156,00	4,50	0,40	33,00	9,0	1(W),9,10
	dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z
mit Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		534,00	11,50	1,90	109,10			

**"Zeichenerklärung Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = „mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)“, 1=glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus ((W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme), 2=Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3=Eier und Erzeugnisse daraus, 4=Fische und Erzeugnisse daraus, 5=Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6=Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7=Milch und Erzeugnisse daraus, 8=Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus ((M)andel, (H)aselnuß, (W)alnuss, (C)ashnewnuss, (P)ecannuss, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- oder Queenslandnüsse), 9=Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10=Senf und Erzeugnisse daraus, 11=Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12=Schwefeldioxid und Sulfit, 13=Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14=Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers."