

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.08.2025	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais,	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		
	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet	150	174,00	21,60	1,50	18,50	5,0	1(W),4
	mit Petersiliensauce,	100	77,00	1,60	4,40	8,10		1(W),3,7
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	30,30	7,20	59,10		
	Hähnchenschenkel	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
	mit Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		435,10	29,06	15,23	45,76		
"Pasta Quattro Formaggi" Penne mit	300	507,00	19,50	4,50	93,00	8,5	1(W)	
würziger Käse-Sahnesauce (Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan)	200	204,00	19,10	27,20	6,90		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		711,00	38,60	31,70	99,90			
02.08.2025	Spanischer Linseneintopf mit Chorizo, Kartoffelwürfel, Chili,	500	520,00	32,00	10,40	69,00	6,0	6,7,b,c
	Karotten, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Knoblauch, Cayennepfeffer							
	<i>Gesamt</i>		520,00	32,00	10,40	69,00		
	Eisbeinfleisch	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	b,c
	in Bratenfond	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	Sauerkraut,	150	51,70	1,60	0,20	8,70		z
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		436,00	30,90	14,50	41,10		
	Putengulasch	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		
	"Vita-fit Reispfanne"	500	364,00	8,60	4,10	71,20	6,5	7,1(W)
mit Fenchel, Möhren und Porree						1(W),3,7		
mit Petersiliensauce,	100	77,00	1,60	4,40	8,10			
<i>Gesamt</i>		441,00	10,20	8,50	79,30			
03.08.2025	Bratrippchen	150	280,50	29,40	18,30	0,00	3,5	
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		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>		530,00	36,45	21,30	44,90		
	Geschmorte Ochsenbrust	150	193,00	24,50	10,60	0,00	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		1(W),7,3
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		431,00	34,40	13,90	39,90		
	Zartes Hähnchenbrustfilet	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),3,7
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		7
	und Dampfkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		388,00	42,10	5,50	37,10			
Gemüsemedaillon	150	128	5,7	1,1	23,7	4,5	1(W),9	
in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		3,7,1(W)	
dazu Kartoffel-Möhrenstampf	250	162,00	4,10	2,80	24,80		7	
<i>Gesamt</i>		341	11,1	6,9	53,5			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.08.2025	"Französisches Putenschnitzel"	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	mit Pfefferrahmsauce,	100	67,00	0,70	1,90	7,50		1(W),3,7,a
	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>		543,00	26,40	18,70	59,00		
	Rinderleber "Berliner Art"	150	195,00	31,80	6,80	1,50	3,0	
	auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse,	150	74,00	1,20	0,60	13,00		c,a,1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		383,00	35,20	9,20	36,10		
	Kohlrabieintopf	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	7
	mit Fleischinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		289,00	23,70	8,20	29,20		
	Blumenkohl im Backteig	200	400,00	10,80	14,40	58,00	7,5	1(W),3
	dazu Kräuter-Knoblauchsauce	100	52,00	0,70	3,40	4,40		1(W),3,7
und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
<i>Gesamt</i>		592,00	15,50	18,00	90,80			
05.08.2025	"Pytt i Panna" Schwedisches Pfannengericht mit Kartoffelscheiben,	450	420,00	13,40	2,80	73,00	6,5	
	Zwiebeln, Kohlrabi, Möhren,							
	dazu Spiegelei	40	61,00	5,20	4,40	0,20		3
	und Rote Beete	100	21,00	0,80	0,00	3,60		h
	<i>Gesamt</i>		502,00	19,40	7,20	76,80		
	Schweinerückensteak	150	160,00	28,00	4,40	1,20	3,5	
	mit Pfefferrahmsauce,	100	67,00	0,70	1,90	7,50		1(W),3,7,a
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		z
	dazu Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		407,50	35,30	8,00	44,20		
	Sojageschnetzeltes *	100	157,00	22,50	4,70	1,20	3,5	6
	in heller Schnittlauchsauce,	100	51,00	0,60	3,40	4,30		1(W),3,7
	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>		398,00	32,10	9,20	36,80			
BIO-Vollkornrigatoni	250	350	12	2,2	67	6,0	1(W)	
mit sahniger Paprikasauce, Kirschtomaten und Frischkäse	200	148,00	4,20	7,80	4,40		1(W),7,3	
<i>Gesamt</i>		498	16,2	10	71,4			
06.08.2025	Rinderhacksteak "Texas"	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		
	"Schnüsch" Norddeutscher Eintopf mit dicken & grünen Bohnen,	500	486,00	18,90	14,80	52,00	4,5	7,b,c
	Erbsen, Kartoffeln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- und Speckwürfel							
	<i>Gesamt</i>		486,00	18,90	14,80	52,00		
	Schweinegulasch in Sauce	230	234,30	25,20	13,10	4,00	8,0	a,1(W)
	dazu junge Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	dazu Spiralnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	<i>Gesamt</i>		704,30	44,60	15,80	93,30		
	Sesam-Karotten-Knuspersticks	150	355,00	5,60	16,50	37,50	6,0	1(W),11
	an Sauce à la Hollandaise	80	196,00	1,00	20,10	3,12		1(W),3,7
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		691,00	10,60	36,80	69,02			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.08.2025	"Verrücktes Sauerkraut"	300	346,00	26,20	28,80	4,10	6,0	1(W),3,7
	mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand,							
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	<i>Gesamt</i>		691,00	10,60	36,80	69,02		
	Provenzalisches Rindergeschnetzeltes mit Thymian, Rosmarin,	300	246,00	22,40	5,80	10,60	6,5	1(W),a
	Petersilien und Tomatenstücke,							
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66		
	<i>Gesamt</i>		580,00	29,20	7,00	76,60		
	Rührei	80	116,00	8,80	7,20	4,00	3,0	3,7,9
	dazu Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		309,40	16,90	10,00	35,90		
3 Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella"	225	448,00	8,80	24,80	45,00	5,0	1(W),7	
mediterranes Gemüse in Joghurt-Tomatensauce	250	109,00	3,20	1,40	12,40		7	
<i>Gesamt</i>		557,00	12,00	26,20	57,40			
08.08.2025	Deftige Erbsensuppe	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3	b,c,9
	mit eingeschnittener Wurst							
	<i>Gesamt</i>		348,00	19,00	17,20	38,40		
	"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten	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		
	Gedünstetes Schellfischfilet	120	109,00	25,10	0,90	0,00	3,5	4
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Juliennegemüse	100	19,00	1,10	0,40	3,00		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		354,00	31,00	6,60	40,40		
Kartoffel-Gemüsegratin	500	412,00	20,20	11,40	32,80	2,5	3,7	
mit buntem Gemüse in Béchamel und mit Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		412,00	20,20	11,40	32,80			
09.08.2025	"Grön Hini" mit grünen Bohnen, Speck und Birnen,	500	486	19,2	24,8	37,2	5,5	b,c
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		626,00	23,20	25,00	65,60		
	Scheibe vom Nackenbraten	100	209,00	27,20	10,50		3,5	
	mit Bratensauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		462,00	35,00	14,40	44,50		
	Geflügelfrikadelle	120	268,00	16,00	18,00	6,20	4,0	1(W),3,7,10
	mit brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		492,50	23,20	20,80	49,40			
Französischer grüner Bohneneintopf mit Paprika, Zucchini, Knobl.,	500	280,00	7,10	4,10	33,80	3,0		
Zwiebel, Kidneybohnen, Kartoffelwürfel, Tomate, Kräuter der Provence								
<i>Gesamt</i>		280,00	7,10	4,10	33,80			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.08.2025	Rosmarin-Putenbraten	100	101,00	22,00	1,40	0,00	3,5	
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	dazu Pariser Karotten und Kartoffeln	100	43,00	0,60	0,30	8,50		
	Gesamt	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Lammragout	300	324,00	29,40	19,60	7,30	6	a,1(W)
	mit Paprika, Zwiebel, Möhren, Tomaten, Knoblauch und Thymian,							
	dazu Reis	200	334	6,8	1,2	66		
	Gesamt		658,00	36,20	20,80	73,30		
	Schweinebraten	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	Gesamt	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Zwiebelkuchen "Badische Art"	400	526,00	22,40	19,40	28,20	2,5	1(W),3,7,a
	mit Zwiebeln, Parmesan, Eier und saure Sahne							
Gesamt		526,00	22,40	19,40	28,20			
11.08.2025	"Nasi Goreng"	500	482,00	30,60	14,40	54,00	4,5	1(W),6,10
	mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse, Kokos und Curry							
	Gesamt		482,00	30,60	14,40	54,00		
	Schweine-Rahmgulasch	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	a,1(W),3,7
	mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Sahne und Estragon	100	39,00	1,70	0,20	4,80		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		413,30	30,90	13,50	37,20		
	Putenbrust "natur"	150	128	29	1,2	0	3,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),a
	dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	Gesamt	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
Spätzle-Pilzpfanne mit Champignons und Stockschwämmchen,	450	486,00	16,20	9,80	58,40	5,5	1(W),3,7,9	
herzhaft gewürzt,								
dazu Rahmsauce	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a	
Gesamt		537,00	16,80	12,20	64,00			
12.08.2025	Hähnchen-Curry mit Kokos und Tomaten, Spinat, Knoblauch,	300	228,00	28,40	7,30	9,60	7,0	1(W),3,7
	Cumin, Kurkuma, Chili, Ingwer, Zwiebel, Koriander,							
	dazu Basmatireis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
	Gesamt		585,00	36,40	10,10	83,60		
	Scheibe vom Schulterbraten	100	238,00	22,80	16,20		4,5	
	in brauner Sauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Schwarzwurzeln und Kartoffeln	150	86,00	1,90	2,00	15,70		1(W),3,7
	Gesamt	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Geflügelbratwurst	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
	mit Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		472,60	23,10	21,20	44,50		
Vanille-Milchreis	400	426,00	13,40	6,80	71,00	7,5	7,z	
mit warmem Kirschrägout	150	144,00	1,60	5,20	16,60		c, 1(W)	
Gesamt		570,00	15,00	12,00	87,60			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
13.08.2025	"Bergsteiger Kartoffelgratin" mit Rinderhackfleisch, Pilzen	500	570	23,3	33	35	3,0	1(W),7,12,b,c,e	
	und gratiniertem Käse								
	<i>Gesamt</i>		570	23,3	33	35			
		Lebergeschnetzeltes	150	176,00	29,10	4,96	3,20	3,5	c.a.1(W)
		in Apfelsauce	100	52,00	3,10	6,00	5,90		
		dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
		und Möhrensalat	80	56,00	0,80	1,20	9,50		
		<i>Gesamt</i>		398,00	35,20	13,96	40,20		
		Gebr. Buntbarschfilet	140	123	1,2	1,2	0	3,5	1(W),4
		mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		
		dazu Broccoli	150	36,00	4,70	1,20	1,70		
		dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<i>Gesamt</i>		389,00	11,00	8,00	39,80		
	Kichererbsen-Patty mit Cornflakespanade,	125	172,00	3,20	7,40	22,00	7,5		
	dazu Tomaten-Paprikagemüse	150	78	3,6	1,4	7,1			
	und Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
	<i>Gesamt</i>		512,00	12,40	9,60	91,10			
14.08.2025	Paprikarahm-Putengeschnetzeltes mit Zwiebeln, Crème fraîche,	300	298,00	21,40	11,20	8,80	6	1(W),3,7	
	Knoblauch und Thymian,								
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
	<i>Gesamt</i>		560,00	27,00	12,00	70,80			
		Bauernschnitzel (paniert)	120	272	22,8	12	18,1	4,0	1(W)
		mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons,	150	144	8,4	10,8	4,3		
		dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
		<i>Gesamt</i>		556,00	35,20	23,00	50,80		
			3 Königsberger Klopse	120	252,00	21,60	19,20		
	in Kapernsauce,		100	88,60	1,14	5,10	9,90		
	dazu Salzkartoffeln		200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Beete-Salat		100	16,00	0,60	0,05	2,50		
		Südseepfanne mit Blumenkohl, Broccoli, Knob., Basilikum, Sahne,	200	182,00	6,40	7,40	13,40	8,0	1(W),3,7
Champig., Cherrytomaten, Chili, Parmesan, Rosmarin, Kurkuma,									
dazu vegetarische Tortellini		300	520,00	26,00	12,60	82,40			
<i>Gesamt</i>			702,00	32,40	20,00	95,80			
15.08.2025	Münsterländer Wirsingintopf	500	405,00	20,10	16,80	35,10	3,0	7,b,c	
	mit Kartoffelwürfel und Mettwurstscheiben								
	<i>Gesamt</i>		405,00	20,10	16,80	35,10			
		Kutterfischrikadelle	150	258,00	19,00	3,80	35,70	6,5	1(W),4,7
		mit Remoulade	30	141,00	0,20	14,70	1,60		
		und Pellkartoffelsalat	300	435,00	3,90	27,00	42,00		
		<i>Gesamt</i>		834,00	23,10	45,50	79,30		
		Hackbraten	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		
		dazu Euromix	100	34,00	2,00	0,30	4,00		
		dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>			454,30	18,70	22,00	41,40			
	Spinatgnocchi	300	562,00	11,20	3,90	96,00	9,0	1(W),3,7	
	dazu Käsesahnesauce (Zwieb., Kirschtomaten, Knob., Muskat, Champ.)	200	146,00	5,40	7,50	11,80			
	<i>Gesamt</i>		708,00	16,60	11,40	107,80			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.08.2025	"DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce" panierte Jagdwurst	90	227,00	13,00	12,00	16,00	8,0	1(W),3,7,10,b,c
	in Ketchupsauce mit Zwiebeln,	100	32,00	1,10	0,40	15,10		z
	dazu Spiralnudeln	200	306	10	0,8	64,8		1(W)
	Gesamt		565,00	24,10	13,20	95,90		
	Scheibe vom Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,5	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		406,50	46,70	8,60	39,80		
	Frische Kartoffelsuppe	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3,0	7,9
	mit einem Geflügelwienerle	50	122	7,5	10	0,5		b,c
	Gesamt		479,00	22,00	27,20	34,70		
	Broccoli-Nussecke	145	114,00	3,60	0,80	21,40	5	1(W),3,5,8(H)
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		1(W),3,7
mit junge Erbsen,	130	75,00	7,50	1,40	8,30			
dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60	7		
Gesamt		393,00	14,40	9,40	61,00			
17.08.2025	Geschmorte dicke Rippe	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		
	Gesamt		549,60	27,15	26,00	47,10		
	Poulardenbrust "Florentina Art" *	100	115,00	24,00	1,70	1,10	3,0	
	auf Blattspinat in Rahm,	200	65,00	4,30	4,00	6,80		1(W),3,7
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		320,00	32,30	5,90	36,30		
	Sauerbraten vom Rind	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	150	86,00	1,90	2,00	15,70		7,1(W),3
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		453,30	34,00	9,30	48,10		
6 Kartoffelröstinchen	250	402,00	5,40	16,60	53,00	5,0	1(W)	
mit frischen Champignons in Kräuter Knoblauchsauce	250	136,00	11,20	2,40	9,00		1(W),3,7	
Gesamt		538,00	16,60	19,00	62,00			
18.08.2025	Jägerschnitzel	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		
	Gesamt		512,70	27,10	18,90	55,00		
	Leberkäse	100	299,00	12,50	27,40	0,50	3,0	b,c,j
	mit cremiger Honig-Sensauce mit Dill,	100	114,00	4,10	4,30	5,40		1(W),3,7,10
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	Gesamt		609,00	21,10	32,10	35,80		
	Hähnchenfiletstückchen "Gärtnerin Art"	300	208,00	28,80	4,90	8,30	3,0	1(W),3,7
	in heller Sauce mit Gemüseinlage,							
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		348,00	32,80	5,10	36,70		
Spaghetti "Arrabiata"	300	450	16,2	2,1	89,2	8,5	1(W)	
mit Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch, ital. Kräuter und Chili	200	166	3,1	10,8	14,7			
Gesamt		616	19,3	12,9	103,9			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.08.2025	Schinken-Ei-Nudelgratin,	400	569,00	28,50	9,40	98,40	8,5	1(W),7,b,c,j
	dazu Käsesauce	100	86,00	2,20	4,20	4,70		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		655,00	30,70	13,60	103,10		
	"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen	200	256,00	18,80	19,50	13,60	5	
	in Rahmsauce,							1(W),3,7,a
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	50	91,00	0,13	0,13	22,00		
	<i>Gesamt</i>		461,00	21,13	21,43	57,20		
	Schweinegulasch in Sauce	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	a,1(W)
	dazu Leipziger Allerlei	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		412,30	32,30	14,40	36,50		
Vegetarischer Bauerntopf mit Sojahack, Knoblauch, Kartoffel,	500	308,00	24,30	3,10	42,40	3,5	1(W,G),6	
Möhre, Paprika, Zwiebel, Linsen und Tomatenmark								
<i>Gesamt</i>		308,00	24,30	3,10	42,40			
20.08.2025	Geschnetzeltes "Gyros Art" mit Zwiebeln	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
	<i>Gesamt</i>		566,00	36,50	20,00	56,60		
	Ostfriesische dicke Bohnen	200	168	12,4	1,2	10,4	3,5	1(W),3,7
	mit Mettenden	100	286,60	14,22	25,00	1,22		b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		594,60	30,62	26,40	40,02		
	"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"	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			
Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln,	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),3,7	
Béchamelsauce und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		487,00	27,80	23,70	39,80			
21.08.2025	Kartoffelpuffer	240	315,00	5,76	7,20	55,20	8,0	1(W),3
	mit Apfelmus	240	163,00	0,72	0,24	39,10		c
	<i>Gesamt</i>		478,00	6,48	7,44	94,30		
	Bauernfrikadelle	100	268	16	18	12	4,5	1(W),3
	in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),10,a
	dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		540,5	24,6	25,2	56,3		
	Gekochte Eier "Frankfurter Art"	80	103,00	10,40	6,40	0,00	3,5	3
	mit Grüner Sauce (Petersilie, Kresse, Schnittlauch),	100	54,00	0,70	3,50	4,70		1(W),3,7
	dazu Pfannengemüse	100	55,00	2,40	0,70	8,30		7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		352,00	17,50	10,80	41,40		
	Asiatische Bratnudelpfanne	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6,0	1(W),6
mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce								
<i>Gesamt</i>		476,00	11,20	15,20	73,60			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene	
22.08.2025	Weißer Bohneneintopf	500	439,00	21,70	9,70	34,90	3,0	b,c,i,9	
	mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel								
	<i>Gesamt</i>		439,00	21,70	9,70	34,90			
	22.08.2025	Grobe Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	5,30	4,0	7
		mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
		dazu Weißkohl	150	62,00	2,90	2,20	8,20		1(W),3,7
		und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<i>Gesamt</i>		488,3	24,8	24,3	45,9		
	22.08.2025	Gebratenes Seehechtfilet	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,5	1(W)
		mit leichter Currysauce,	100	79,00	1,08	4,50	9,70		1(W),3,7
		dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		und ein kleiner gemischter Salat	80	133	1,4	12,2	6,5		7
		<i>Gesamt</i>		607	22,48	28,3	66,2		
22.08.2025	Bunte Paprikaquiche	500	586,00	14,60	26,2	58,00	5,5	a,1(W),3,7	
	mit Paprika, Creme fraiche, Thymian und Muskatnuss								
	in fruchtiger Tomatensauce,	100	34,10	0,80	0,50	6,50			
<i>Gesamt</i>		620,10	15,40	26,70	64,50				
23.08.2025	Klassische Gulaschsuppe	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			
	23.08.2025	"Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln,	120	192,00	5,20	8,30	14,20	4,0	1(W),7,b,c
		dazu grüne Bohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
		Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
		<i>Gesamt</i>		372,50	11,80	10,00	49,70		
		Gekochtes Rindfleisch	150	155,00	24,20	6,40	0,00		3,0
	in Meerrettichsauce,	100	91,00	1,20	5,40	7,60	1(W),7,12,c,e		
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	und eine kalte Beilage	80	12,80	0,48	0,04	2,00	h		
	<i>Gesamt</i>		398,80	29,88	12,04	38,00			
	23.08.2025	Bami Goreng (vegan)	500	590,00	27,00	23,40	62,00	5,0	1(W),6
indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse									
<i>Gesamt</i>			590,00	27,00	23,40	62,00			
24.08.2025	"Dänischer Filetbraten" (Pute)	120	130	26	1,6		5,5		
	in Senfsauce mit Estragon, Frischkäse und Champignons,	150	171,00	8,20	9,80	8,60		1(W),7,10	
	dazu Risi-Pisi	250	282,00	6,50	0,80	56,70			
	<i>Gesamt</i>		583,00	40,70	12,20	65,30			
	Bayrisches Wildgulasch in Wacholderbeersauce,	200	178,00	26,40	3,10	7,90		5,0	1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80			
	Semmelknödel	150	276,00	10,80	4,10	49,00	1(W),3		
	<i>Gesamt</i>		508,00	42,50	9,20	60,70			
	Kräuterbraten	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			
24.08.2025	Quinoa-Erbesen-Frikadelle	85	166,00	5,40	8,50	16,20	5,0	9	
	in pikanter Senfsauce (mit Zwiebeln, Sahne und Petersilie),	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),3,7,10	
	dazu Möhren	150	36,00	0,90	0,60	6,60			
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40			
	<i>Gesamt</i>		434,00	12,30	14,80	60,00			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enhält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.08.2025	"Chili con Carne"	260	256,00	22,40	12,40	16,10	6,5	
	Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>518,00</i>	<i>28,00</i>	<i>13,20</i>	<i>78,10</i>		
	Gebratene Hähnchenkeule	210	208,00	21,80	13,40	0,00	3,5	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu Blumenkohl in Mehlschwitze	150	60,60	3,80	2,70	5,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		<i>460,60</i>	<i>30,80</i>	<i>21,20</i>	<i>41,40</i>		
	Frischer Möhreintopf	420	141,00	5,10	1,40	24,90	2,0	7
	mit Fleischinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	<i>Gesamt</i>		<i>270,00</i>	<i>21,40</i>	<i>8,40</i>	<i>24,90</i>		
Veganes Gulasch mit Soja-Schnetzel in Sauce	200	173,00	12,80	6,40	12,30	5,5	1(W),6,a	
dazu Apfel-Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z	
und Klöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50			
<i>Gesamt</i>		<i>414,20</i>	<i>17,55</i>	<i>6,90</i>	<i>65,30</i>			
26.08.2025	"Paprikaschnitzel" paniertes Hähnchenschnitzel	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,0	1(W)
	mit Paprikasauce	150	82	1,6	2,8	7,1		1(W),a
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		<i>458,00</i>	<i>23,00</i>	<i>16,60</i>	<i>47,90</i>		
	Labskaus Corned Beef, Rote Beete, Kartoffeln gestampft,	400	284,00	15,60	7,20	39,60	3,5	b,c,h,7
	dazu eine Gewürzgurke	30	4,80	0,20	0,10	0,50		b,h
	und Matjes	100	214,00	12,80	18,00	0,00		b,4,7
	<i>Gesamt</i>		<i>502,80</i>	<i>28,60</i>	<i>25,30</i>	<i>40,10</i>		
	3 Hackbällchen	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>		<i>585,40</i>	<i>24,40</i>	<i>27,70</i>	<i>56,20</i>			
Vegetarische Käsespätzle Pfannengericht mit Zwiebeln	400	326,00	31,20	35,20	84,20	7,5	1(W),3,7,d	
dazu Käse-Sahnesauce	100	82,00	2,40	5,60	8,30		1(W),3,7	
<i>Gesamt</i>		<i>408,00</i>	<i>33,60</i>	<i>40,80</i>	<i>92,50</i>			
27.08.2025	BIO-Spaghetti "Bolognese"	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>		<i>739,00</i>	<i>40,10</i>	<i>22,10</i>	<i>101,10</i>		
	1 große Nürnberger Rostbratwurst	100	266	14,7	25	0	3,0	j,9,10
	mit Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Sauerkraut	150	51,70	1,60	0,20	8,70		
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		<i>473,00</i>	<i>19,20</i>	<i>29,50</i>	<i>34,30</i>		
	Geflügelfleischkäse	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		
<i>Gesamt</i>		<i>524,00</i>	<i>18,90</i>	<i>29,30</i>	<i>48,80</i>			
Griechischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Auberginen,	500	498,00	21,20	20,20	54,00	4,5	3,7	
Zucchini, Feta und Käse überbacken								
<i>Gesamt</i>		<i>498,00</i>	<i>21,20</i>	<i>20,20</i>	<i>54,00</i>			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.08.2025	Geschnittene Currywurst	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		
	<i>Gesamt</i>		585,00	17,10	32,70	43,60		
	Hähnchenbrust	100	115,00	24,00	1,70	1,10	7,0	
	Frühlingszwiebeln, Möhren, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig in Sojasauce,	150	186,00	6,40	2,10	18,20		1(W),6,a
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		563,00	36,00	4,60	81,30		
	Schweinebraten	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	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>		435,00	32,80	18,60	40,40		
Farfalle mit Spinat-Erdnuss-Sauce	250	394,00	12,40	1,20	72,40	6,5	1(W)	
mit Tomaten, Spinat, Erdnussbutter, Sahne und Muskat	200	216,00	7,40	11,80	7,30		1(W),3,5,7	
<i>Gesamt</i>		610,00	19,80	13,00	79,70			
29.08.2025	Würzige Schweinefleischfrikadelle	100	268,00	13,00	18,00	9,50	4,5	1(W),3
	mit dunkler Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		517,50	20,05	21,00	54,40		
	Schweine "Cordon bleu"	150	191,00	16,50	6,60	12,60	4,0	b,c,1(W),7
	Blumenkohl in Béchamelsauce,	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>		392,00	24,30	9,50	46,40		
	Frisches Fischfrikassee mit Seelachsstücken,	300	226,00	26,40	6,50	9,20	3,0	1(W),3,4,7,9
	Möhren, Sellerie und Erbsen,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
<i>Gesamt</i>		366,00	30,40	6,70	37,60			
Rote-Linsen-Kokos-Suppe mit Zwiebeln, Tomaten,	500	236,00	8,50	6,70	20,40	4,0		
Kokosmilch, Chili und Kurkuma,								
dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)	
<i>Gesamt</i>		380,00	12,80	7,50	49,70			
30.08.2025	Panierte Bauchscheibe	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		
	Curry-Senf-Putenragout	300	296,00	28,40	7,50	13,20	3,5	1(W),3,7,10
	mit Honig, Knoblauch, Zwiebeln und Sahne							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		436,00	32,40	7,70	41,60		
	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel	400	146,00	5,80	1,20	33,20	3,0	7
	und Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
<i>Gesamt</i>		275,00	22,10	8,20	33,20			
Curry von bunten Hülsenfrüchten *	300	352,00	26,90	7,40	46,00	9,0	1(W),3,7	
mit Gemüse, Zwiebeln, Tomaten, Chilli, Kurkuma,								
und Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00			
<i>Gesamt</i>		614,00	32,50	8,20	108,00			

Speiseplan August 2025 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
31.08.2025	"Snirtje Braa"	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	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		452,50	31,65	14,60	44,90		
	Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln,	300	296,00	33,70	8,70	11,20	5,5	1(W),3,7,a
	Knoblauch, Thymian und Sahne,							
	dazu Spätzle	200	294,00	12,00	2,80	55,20		1(W),3
	Gesamt		590,00	45,70	11,50	66,40		
	Rinderbraten	100	153,00	27,80	3,70	1,90	3,5	
	in Sauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a, 1(W)
	mit Prinzessbohnen	150	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		374,80	35,10	7,90	41,40		
	Gemüsechili	300	260,00	6,40	3,80	23,40	6,0	
	mit Tomaten, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln, Chili, Knoblauch,							
dazu Quinoa	200	224,00	6,80	1,20	50,00	1(W)		
Gesamt		484,00	13,20	5,00	73,40			

"**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 = „caffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, 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."