

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.04.2026	Spinatlasagne mit Tomaten, Zwiebeln,	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),7
	Béchamelsauce und Käse überbacken							
	<i>Gesamt</i>		487,00	27,80	23,70	39,80		
	Wirsingroulade	200	222,00	11,40	12,00	6,40	3,5	7,1
	in Specksauce	100	152,00	6,30	10,40	8,60		1(W),a,b,c
	mit Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		514,00	21,70	22,60	43,40		
	1 Valess "Gouda" Filet (pan.) mit Käsefüllung,	100	192,00	12,50	9,10	12,90	4,5	1(W,H),3,7
	mit Rahmsauce	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	dazu gebutterte Möhrenscheiben	100	38,00	0,60	1,10	4,40		7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		421,00	17,70	12,80	51,30	4,5	
	Gemüsefrikadelle	120	142,00	5,20	4,50	18,00		1(W),3
	in heller Schnittlauchsauce,	100	51,00	0,60	3,40	4,30		1(W),3,7
	dazu Süßkartoffelstampf	200	164,00	2,90	0,40	31,40		7
	und einen Gurkensalat	60	56,00	0,50	0,20	1,50		
	<i>Gesamt</i>		413,00	9,20	8,50	55,20		
02.04.2026	Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch,	500	378,00	21,60	20,40	28,10	2,5	1(W),3,7,b,c
	Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		378,00	21,60	20,40	28,10		
	Gegrillter Putenbraten	100	119,00	27,30	1,10	0,00	3,5	
	mit Frischkäse-Pilzragout mit Paprika und Schnittlauch,	200	145,00	6,30	8,40	11,00		1(W),3,7
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		404,00	37,60	9,70	39,40		
	Rindfleischbällchen	120	315,00	18,50	21,70	11,00	9,0	1(W),3,9,10
	in fruchtiger Tomatensauce mit bunter Paprika,	100	63,80	2,20	1,00	11,20		
	dazu Spirelli	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	<i>Gesamt</i>		798,80	35,10	24,50	108,60		
	Buntes Gemüseragout in feiner Korbelsauce	300	189,00	10,40	4,70	16,20	6,5	1(W),3,7
	dazu BIO-Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		451,00	16,00	5,50	78,20		
03.04.2026	Klassische Graupensuppe	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		
	Gebratenes Lachsfilet	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		
	Hirschgulasch in Sauce mit Waldpilzen,	300	246,00	25,80	14,40	10,50	3,5	1(W),12,a,c
	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		
	Cremiger Vollmilch-Grießbrei	350	304	14,5	5,4	4,8	2,5	1(W),7
	mit warmem Zwetschgenkompott	200	108,00	1,30	0,40	24,70		c
	<i>Gesamt</i>		412	15,8	5,8	29,5		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.04.2026	Ostfriesische bunte Bohnensuppe	500	306,00	14,20	6,70	34,10	3,0	9
	mit Speck und Mettwurstscheiben							b,c
	Gesamt		306,00	14,20	6,70	34,10		
	Kasslerbraten	150	175	21	9,8	1,1	4,0	c,b
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		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		
	Gesamt		437,2	28,45	16	49,9		
	Gekochtes Rindfleisch (Polnische Art)	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		
	Gesamt		417,00	29,90	12,30	44,00		
	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		
05.04.2026	Kalbsragout in Wacholder-Pilzrahmsauce	200	232	16,8	15,6	5,8	3,5	1(W),3,7,a
	mit Leipziger Allerlei,	150	56,00	4,50	0,90	7,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		428,00	25,30	16,70	41,30		
	Geschmorte Lammkeule	150	293	27,8	20,2	0	4,5	
	in Rosmarinjus,	100	43,4	0,8	2,6	4,2		1(W), a
	dazu Prinzessbohnen	150	41	2,6	1,5	7,1		
	und Macairekartoffeln	200	196	5,2	0,4	42,6		1(W)
	Gesamt		573,4	36,4	24,7	53,9		
	Hähnchenbrustroulade "Tessin" mit Spinatfüllung	150	158,00	25,10	6,00	0,80	3,5	7
	in Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		7,1(W),3
	mit Romanesco	150	33,00	3,75	0,50	5,80		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		421,00	33,95	12,10	44,70		
	Gemüsepfanne "Flandern" mit gelben und orangen Möhren,	500	336,00	9,20	3,60	48,00	4	1(W),3,7
	Schwarzwurzeln, Romanobohnen, Kartoffelscheiben							
	Gesamt		336,00	9,20	3,60	48,00		
06.04.2026	Entenbrust	240	324,00	24,80	30,80	0,00	4,0	
	in Orangensauce	100	59,00	1,20	3,10	7,20		a,1(W)
	dazu Rotkohl	150	68,20	2,35	0,30	12,50		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		591,2	32,35	34,4	48,1		
	Schweineroulade "Hausfrauen Art"	120	240	26,4	12,9	4,35	3,0	1(W)
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	und Stampfkartoffeln	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	Gesamt		449,3	34,6	19,2	33,75		
	Rinderbraten	100	153,00	27,80	3,70	1,90	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		
	Gesamt		372,30	35,60	7,50	38,40		
	Vegetarische gefüllte rote Paprikaschote	200	234,00	3,20	5,10	2,90	6,5	1(W),3,6,9,10
	in fruchtiger Tomatensauce,	100	63,80	2,20	1,00	11,20		
	und Vollkornreis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		631,80	12,20	7,30	80,10		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.04.2026	1 große Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch	150	221,00	5,30	9,20	27,50	9,0	1(W),3,6
	dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z
	mit BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		671,00	13,50	11,10	107,60		
	Schweineschulter	150	203,00	24,60	11,60	0,00	3,5	b,c
	mit Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Rahmwirsing	150	61,8	2,9	2,22	8,2		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		448,80	32,10	15,12	44,30		
	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		
	Gesamt		366,00	30,40	6,70	37,60		
	Blumenkohl-Käse-Medailon	145	193,00	8,70	4,50	29,40	5,5	1(W),3,7
	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		
	Gesamt		479,80	18,80	14,60	65,80		
08.04.2026	Putenschnitzel "Balkan Art"	120	262	19,2	12	19,2	8,0	1(W)
	in pikanter Sauce mit Paprikastreifen,	150	70	1	0,2	15,4		z
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		594,00	25,80	13,00	96,60		
	"Berliner Bulette" Schweinefrikadelle	100	268	16	18	12	4,5	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		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		517,50	23,05	21,00	56,90		
	Deftiger Möhreintopf	500	336,00	16,80	5,30	23,00	2,0	7
	mit Hackfleisch							
	Gesamt		336,00	16,80	5,30	23,00		
	BIO-Dinkel-Pasta	250	348,00	12,00	1,30	70,00	7,0	1(D)
	mit Schnittlauchsauce	100	51,00	0,60	3,40	4,30		1(W),3,7
	und BIO-Erbsen	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	Gesamt		474,00	20,10	6,10	82,60		
09.04.2026	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		
	Gesamt		739,00	40,10	22,10	101,10		
	Geschnetzeltes "Bombay" mit Zwiebel, Mandarine, Banane,	300	312	23,2	7,6	9,6	7,0	1(W),3,7
	Erdnüssen und Curry,							
	dazu Basmatireis	200	357,00	8,00	2,80	74,00		
	Gesamt		669,00	31,20	10,40	83,60		
	3 Hackbällchen	120	252,00	13,20	19,20	7,20	4,5	
	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		
	Gesamt		585,40	24,40	27,70	56,20		
	Grünkohl-Hanf-Bratling in Kräuter-Senfsauce,	250	286,00	15,60	7,10	28,40	5,0	1(W),3,7,10
	dazu Möhrenscheiben	100	28,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		454,00	22,70	8,40	60,90		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE- Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.04.2026	Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse	500	406,00	22,80	49,20	26,10	2,0	1(W),3,7
	dazu ein Kaiserbrötchen	60	144,00	4,30	0,80	29,30		1(W)
	Gesamt		406,00	22,80	49,20	26,10		
	Feine Bratwurst	100	236,00	13,50	19,80	0,90	3,5	7,9
	mit Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln	150	86,40	2,80	5,10	7,10		b,c
	und Stampfkartoffeln	250	171,00	2,80	1,80	24,70		7
	Gesamt		547,4	20,2	32,4	40,6		
	Gebratenes Seehechtfilet	150	255,00	16,00	11,40	21,60	5,0	4
	mit weißer Sauce,	100	51,00	1,30	3,00	5,00		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		
	Gesamt		482,00	26,00	14,90	58,90		
	"Gnocchi ai quarttro formaggi" Kartoffelklößchen	300	573,00	9,90	3,00	90,00	8,0	
	mit 4-Käsesauce	150	92,00	3,10	5,30	8,10		1(W),3,7
	Gesamt		665,00	13,00	8,30	98,10		
11.04.2026	"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		
	Wirtshausbraten vom Schwein	150	203,00	24,60	4,40	1,20	4,0	
	in Pilzsauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Karotten Rustica	150	60,00	0,90	0,45	12,00		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		447,00	30,10	6,15	49,30		
	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		
	Gesamt		275,00	22,10	8,20	33,20		
	Gemüsebratling	150	128,00	7,50	1,40	22,50	4,5	1(W),9
	dazu BIO-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
	Gesamt		350,60	11,80	5,10	54,60		
12.04.2026	"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		
	Tellerbraten vom Rind	100	160,00	27,20	3,70	1,80	4,5	
	mit klassischer Bratensauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		1(W),7,3
	und Klöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	Gesamt		431,00	35,50	7,00	53,80		
	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		
	Gesamt		426,30	32,30	15,60	36,50		
	Waldpilze in cremiger Zwiebel-Sahnesauce,	200	148,00	4,70	4,30	7,20	5,0	1(W),3,7
	dazu Spätzle	300	294,00	12,00	2,80	55,20		1(W),3
	Gesamt		442,00	16,70	7,10	62,40		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE- Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.04.2026	"Chili con Carne"	260	256,00	22,40	12,40	16,10	7,0	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	<i>Gesamt</i>		590,00	29,20	13,60	82,10		
	Geschmorter Schweinekamm	150	203	24,6	11,6	0	3,5	
	in Bratensauce,	100	54	1,1	5,7	7,9		1(W),a
	dazu Spitzkohl	150	69,00	3,20	2,60	8,40		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		466	32,9	20,1	44,7		
	Schweinegulasch in Sauce	230	234,30	25,20	13,10	4,00	3,0	1(W),a
	dazu Erbsen	100	60,00	5,00	1,00	5,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		1(W)
	<i>Gesamt</i>		434,30	34,20	14,30	37,80		
	Spaghetti "Napoli"	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		
	<i>Gesamt</i>		556,60	20,60	4,40	107,80		
14.04.2026	"Berliner 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		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		
	Bami Goreng chinesische Eiernudeln mit Hühnchen,	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		
	Geflügelfleischkäse	100	250,00	12,00	22,30	0,00	3,5	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		498,60	18,60	30,10	43,70		
	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>		498,00	21,20	20,20	54,00		
15.04.2026	Schwäbische Käsespätzle	500	48,60	33,20	38,40	84,20	7,0	1(W),3,7,d,b,c
	Pfannengericht mit Sahne, Käse, Zwiebeln und Speck							
	<i>Gesamt</i>		48,60	33,20	38,40	84,20		
	Schweinefrikadelle	100	268	16	18	12	4,5	1(W),3
	in Pfeffersauce	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	mit grünen Bohnen	100	34,00	1,80	0,10	4,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		528,00	22,60	23,40	53,80		
	Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen	250	216,00	31,20	7,60	12,40	6,0	c,b,e,1(W),7,12
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		478,00	36,80	8,40	74,40		
	3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7
	dazu leichte Käsesauce	100	86,00	2,20	4,20	4,70		1(W),3,7
	und Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		7
	<i>Gesamt</i>		569,00	11,45	31,30	51,60		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.04.2026	"Wikingertopf" Rinderhackfleischbällchen mit Möhren, Erbsen,	300	279,00	23,80	15,80	18,80	4,0	1(W),3,7
	Zwiebel, Sahne, Schmelzkäse, Knoblauch und Kartoffelwürfel							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		419,00	27,80	16,00	47,20		
	Jägerschnitzel	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,0	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 Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	Gesamt		486,70	25,30	20,50	48,20		
	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 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		
	Gesamt		458,00	33,50	20,20	41,70		
	Rigatoni an geschmortem Gemüse	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
	Gesamt		601,00	30,80	13,20	88,40		
17.04.2026	Kohlrabieintopf mit Cabanossi	500	386,00	19,40	21,20	31,40	2,5	b,c,7
	Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne							
	Gesamt		386,00	19,40	21,20	31,40		
	Emder Matjes	120	220,00	15,60	16,80	1,20	3,0	4
	dazu Hausfrauensauce mit Äpfeln und Zwiebeln	150	256,00	2,60	21,40	5,50		3,7,10
	und Dampfkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		616,00	22,20	38,40	35,10		
	Putengeschnetzeltes mit Möhren- und Zucchiniwürfel	300		27,60	12,20	8,40	3,0	1(W),3,7
	in heller Sauce,							
	dazu Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		1(W)
	Gesamt		140,00	31,60	12,40	36,80		
	Gemüse-Quiche mit Schmand, Muskat, Knoblauch,	450	526,00	17,30	34,40	19,80	1,5	1(W),3,7
	Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Krischtomaten, Paprika und Zucchini							
	Gesamt		526,00	17,30	34,40	19,80		
18.04.2026	"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		
	Gesamt		626,00	23,20	25,00	65,60		
	Provenzalisches Putengulasch mit Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch,	300	286,00	26,40	5,20	11,20	4,5	1(W),a
	Karotten, Kräutern der Provence und Auberginen,							
	dazu Macaire Kartoffeln	200	196	5,2	0,4	42,6		
	Gesamt		482,00	31,60	5,60	53,80		
	Kartoffelsuppe	500	357,00	14,50	17,20	34,20	3,0	7,9
	mit einer Geflügelbrust	50	122	7,5	10	0,5		b,c,j
	Gesamt		479,00	22,00	27,20	34,70		
	Sellerieknusperbraten	145	120,00	3,60	0,60	20,00	5,0	1(W),9
	mit Käse-Lauchcreme,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		350,00	8,70	6,20	58,10		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.04.2026	Krustenbraten	100	210,00	24,20	11,80	0,00	5,0	
	mit Malz-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 Kartoffelklöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	Gesamt		503,60	29,75	15,00	59,20		
	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art"	300	236,00	24,90	12,80	16,20	3,5	1(W),3,7,10,a,b
	mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce,							
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		376,00	28,90	13,00	44,60		
	Hähnchenbrust	100	115,00	24,00	1,70	1,10	4,0	
	in Salbeisauce,	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Karotten Rustica	150	60,00	0,90	0,45	12,00		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		359,00	29,50	3,45	49,20		
	Serviettenknödel	225	461,00	14,20	19,60	49,60	5,0	1(W),3,7
	mit Pilzrahmsauce,	100	58	2,1	3,6	6,2		1(W),3,7
	dazu BIO-Rosenkohl	150	54,00	5,30	2,00	3,80		
	Gesamt		573,00	21,60	25,20	59,60		
20.04.2026	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
	Gesamt		566,00	36,50	20,00	56,60		
	"Szegediner Gulasch"	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		
	Gesamt		404,00	31,20	13,70	33,40		
	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
	dazu Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		472,60	23,10	21,20	44,50		
	Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne	500	476,00	11,20	15,20	73,60	6,0	1(W),6
	mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce							
	Gesamt		476,00	11,20	15,20	73,60		
21.04.2026	"Schlemmer-Schweineschnitzel"	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	an holländischer Sauce,	100	251	1,9	25	4,3		3,7,1(W)
	dazu BIO-Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		714,00	28,90	39,90	57,30		
	Hähnchen "süß-sauer"	250	306,00	27,40	11,80	8,40	6,0	1(W),6,a
	rote Paprika, Sojasauce, Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark							b
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		568,00	33,00	12,60	70,40		
	2 gekochte Eier	80	103,00	10,40	6,40	0,00	3,0	3
	in Senfsauce,	100	92,00	2,00	5,50	8,80		1(W),7,10,3
	dazu BIO-Spinat	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	Gesamt		362,40	18,70	16,30	33,90		
	Vegane Erbsensuppe mit Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch,	500	418,00	23,20	2,00	65,10	5,5	
	Suppengrün, Petersilie und Senf							9,10
	Gesamt		418,00	23,20	2,00	65,10		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.04.2026	"Knusperfisch" (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade,	150	180,00	19,30	1,20	22,20	5,5	1(W),4
	mit Remoulade	30	141,00	0,20	14,70	1,60		3,6,10
	und Pellkartoffelsalat	300	435,00	3,90	27,00	42,00		1(W),3,7,10
	Gesamt		756,00	23,40	42,90	65,80		
	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		
	Gesamt		594,60	30,62	26,40	40,02		
	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		
	Frühlingsrolle "Gourmet"	150	221,00	5,30	9,20	27,50	9,0	1(W),3,6
	dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen	150	116,00	1,40	0,70	14,10		z
	mit BIO-Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		671,00	13,50	11,10	107,60		
23.04.2026	"Ostfriesischer Hüdel" Gegarte Hefeklöße	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
	Gesamt		506,00	15,20	7,30	95,40		
	Schweinerückensteak	150	160,00	28,00	4,40	1,20	3,0	
	auf Apfel-Lauchgemüse mit Frischkäse und Meerrettich,	150	116,00	3,90	7,50	6,90		1(W),3,7
	dazu Drillinge	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		416,00	35,90	12,10	36,50		
	3 Sojaklopse "Jäger Art"	120	343,00	24,00	19,20	16,80	4,5	1(W),3,6,9
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,b,e,a,12,1(W)
	dazu junge Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		569,70	34,40	22,40	51,60		
	Vegetarisch gefüllte Tortellini	300	520,00	26,00	12,60	82,40	7,5	1(W),3,7
	mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce	200	162,00	4,80	12,10	7,20		1(W),3,7
	Gesamt		682,00	30,80	24,70	89,60		
24.04.2026	"Omas Linseneintopf" mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel,	500	516,00	27,10	14,80	35,80	3,0	9,b,c
	Speck und Bockwurstscheiben							
	Gesamt		516,00	27,10	14,80	35,80		
	"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 Spinalnudeln	200	306	10	0,8	64,8		
	Gesamt		565,00	24,10	13,20	95,90		
	Gedünstetes Schellfischfilet	120	109,00	25,10	0,90	0,00	3,0	4
	mit Petersiliensauce,	100	77	1,6	4,4	8,1		1(W),3,7
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Blattsalat	80	69,00	0,70	4,40	5,20		
	Gesamt		369,00	29,60	11,50	34,90		
	Mexikanischer Kartoffelauflauf mit Paprika, Chili, Mais, Knoblauch,	500	568,00	12,80	33,60	51,60	4,5	3,7
	Kidneybohnen, Zwiebeln, Pizzatomen, mit Käse überbacken							
	Gesamt		568,00	12,80	33,60	51,60		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE- Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.04.2026	"Pichelsteiner Eintopf" mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren	500	286,00	23,40	19,80	34,80	3,0	
	Gesamt		286,00	23,40	19,80	34,80		9,7
	"Filetpfännchen" Putenfiletstreifen in Pesto-rahm,	200	221,00	24,30	4,10	5,20	3,0	1(W),3,7,8
	dazu Spargel-Möhrenragout	100	58,00	2,70	2,60	4,10		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		419,00	31,00	6,90	37,70		
	Schweinegulasch in Sauce	230	234,30	25,20	13,10	4,00	8,0	a,1(W)
	mit Spiralnudeln	250	420	14,4	1,8	86,4		1(W)
	und Wachsbohnen-salat	80	25,00	2,00	0,10	6,00		1(W)
	Gesamt		679,30	41,60	15,00	96,40		
	Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch	500	422,00	12,20	16,10	43,40	3,5	1(W),3,7
	Gesamt		422,00	12,20	16,10	43,40		
26.04.2026	Carréebraten "Jäger Art"	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 Mischgemüse mit Pilzen	100	43,00	3,00	0,80	4,60		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		440	32,7	18,3	40,90		
	Italienisches Lammragout	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)
	Gesamt		686,00	37,20	25,80	72,90		
	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	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		344,00	37,10	3,90	37,30		
	Quinoa-Erb-sen-Frikadelle	85	166,00	5,40	8,50	16,20	4,5	9
	mit 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		
	Gesamt		402,00	10,80	16,00	52,20		
27.04.2026	Ravioli mit Rinderhackfleischfüllung	300	536,00	22,00	10,10	86,00	8,5	1(W),3,9
	in pikanter Tomatensauce,	200	68,20	1,60	1,10	13,00		
	dazu Tomatensalat	80	36,00	0,80	0,40	3,10		
	Gesamt		640,20	24,40	11,60	102,10		
	Paniertes Schweineschnitzel	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	1(W)
	mit Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	dazu Erbsen & Möhren	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		503,00	28,80	15,50	56,10		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	3,5	1(W), 10
	in Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Kaisergemüse	150	38,00	3,10	1,10	4,10		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		458,30	19,80	22,80	41,50		
	Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch	400	446,00	21,60	13,80	63,00	6,0	1(W),3,6,7
	mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln,							
	dazu Tomaten-Mozzarella-sauce	100	111,00	5,60	5,40	6,90		7
	Gesamt		557,00	27,20	19,20	69,90		

Speiseplan April 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.04.2026	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
	Gesamt		478,00	6,48	7,44	94,30		
	Rindergulasch mit Gemüse, Möhren, Tomatenmark,	250	256,00	29,40	11,40	9,40	3,0	a,1(W),9
	Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		396,00	33,40	11,60	37,80		
	Fleischkäse	100	300	13	27	0,5	3,0	b,c,j
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		1(W),a
	dazu Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	und Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	Gesamt		522,60	17,80	36,40	37,40		
	Makkaroniaufauf mit Möhre, Zucchini, Champignons, Zwiebel,	500	592,00	29,60	12,60	64,20	5,5	1(W),3,7
	Schmand und Chili, mit Gouda überbacken							
	Gesamt		592,00	29,60	12,60	64,20		
29.04.2026	Hirtenrolle mit Frischkäse gefüllt	120	304,00	168,00	21,60	10,00	6,5	1(W),3,6,7
	dazu Balkangemüse,	150	73,50	3,60	0,80	10,20		1(W),a
	Djuvec-Reis	300	297,00	12,30	1,80	57,30		7
	und Knoblauchdipp	50	83,00	3,30	6,40	2,80		3,7,10
	Gesamt		757,50	187,20	30,60	80,30		
	Gebratene Hähnchenbrust	120	174,00	32,40	3,60	0,00	3,5	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu Broccoli	150	36,00	4,70	0,30	3,90		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		402,00	42,30	9,00	39,90		
	3 Königsberger Klopse	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
	Gesamt		496,60	27,34	24,55	48,00		
	Rustikales Zucchini-Kartoffelalerlei mit Thymian, Rosmarin,	500	364,00	8,90	7,10	39,20	3,5	1(W),3,7
	Knoblauch und Kirschtomaten							
	Gesamt		364,00	8,90	7,10	39,20		
30.04.2026	Thunfisch-Pasta						8,5	
	mit Zwiebel, Knoblauch, Erbsen, Creme fraîche und Chili,	200	158,00	15,60	5,20	10,40		1(W),3,7,9
	dazu Fusili	300	474,00	17,40	2,70	93,00		1(W)
	Gesamt		632,00	33,00	7,90	103,40		
	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		z
	dazu BIO-Langkorbreis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika	250	276,00	7,90	3,20	57,00		
	Gesamt		638,00	29,30	21,70	83,10		
	Kohlrabieintopf	400	160,00	7,40	1,20	29,20	2,5	7
	mit Fleischeinlage	80	129,00	16,30	7,00	0,00		
	Gesamt		289,00	23,70	8,20	29,20		
	Broccoli-Nussecke	145	114,00	3,60	0,80	21,40	5,5	1(W),3,5,8(H)
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		1(W),3,7
	mit BIO-Erbsen,	130	75,00	7,50	1,40	8,30		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		419,00	16,20	7,80	67,80		

"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 Sulfite, 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."