

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
01.05.2026	Sülze "Hausmacher Art" (kalt)	100	195,00	11,00	15,00	4,00	4,0	b,c,j
	mit Remoulade	30	141,00	0,20	14,70	1,60		3,6,10
	und Pellkartoffelsalat	350	435,00	3,90	27,00	42,00		1(W),3,7,10
	Gesamt		771,00	15,10	56,70	47,60		
	Paniertes Flunderfilet	120	120,00	25,20	2,40	4,40	3,0	1(W),4,7
	dazu Rahmspinat mit Zwiebeln und Knoblauch	150	53,40	4,10	2,60	3,50		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		313,40	33,30	5,20	36,30		
	Hähnchenschenkel	210	208,00	21,80	13,40	0,00	6,5	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Prinzessbohnen	100	27,33	1,73	1	4,73		
	mit Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		615,93	30,99	15,73	80,99		
	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							
	Gesamt		280,00	7,10	4,10	33,80		
02.05.2026	Ungarische Gulaschsuppe	500	426,00	21,40	18,30	21,50	2,0	1(W),a
	mit Paprika, Kartoffelwürfel und Zwiebeln							
	Gesamt		426,00	21,40	18,30	21,50		
	"Berner Pfanne"	300	326,00	31,40	10,80	12,20	4,0	1(W),7,3
	Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce,							
	dazu Kartoffelrösti	150	273,00	3,75	12,45	36,00		
	Gesamt		599,00	35,15	23,25	48,20		
	Gekochtes Rindfleisch	90	155,00	24,20	6,40	0,00	3,0	
	in Meerrettichsauce,	100	91,00	1,20	5,40	7,60		1(W),3,7,12,c
	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
	Gesamt		398,80	29,88	12,04	38,00		
	"Vita-fit Reispfanne"	400	291,20	6,88	3,28	56,96	5,5	
	mit Fenchel, Möhren und Porree,							7,1(W)
	dazu Petersiliensauce	100	77,00	1,60	4,40	8,10		1(W),3,7
	Gesamt		368,20	8,48	7,68	65,06		
03.05.2026	Bratrippchen	150	280,50	29,40	18,30	0,00	4,0	
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		543,64	36,92	21,36	47,40		
	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	100	43,00	0,60	0,30	8,50		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		335,00	27,20	4,30	42,50		
	Sauerbraten vom Rind	90	153,00	27,80	3,70	1,90	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		420,30	34,40	8,40	50,00		
	Blumenkohl im Backteig	200	400,00	10,80	14,40	58,00	8,0	1(W),3
	dazu Kräuter-Knoblauchsauce	150	78,00	1,05	5,10	6,60		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		618,00	15,85	19,70	93,00		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
04.05.2026	3 Eierpfannkuchen	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
	Gesamt		444,00	15,15	7,45	78,60		
	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 Ananas-Sauerkraut	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		431,04	28,02	15,94	47,84		
	3 Tofubällchen	120	336	24	19,2	16,8	7,5	1(W),3,7,9
	in Gemüsesauce,	100	60,70	1,10	3,70	7,60		1(W),3,7,9
	dazu Erbsen-Maisgemüse	100	72	5	0,9	5,4		
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		730,70	35,70	24,60	91,80		
	Vegetarische Käsespätzle Pfannengericht mit Zwiebeln	400	326,00	31,20	35,20	84,20	7,5	1(W,D),3,7
	dazu Käse-Sahnesauce	100	82,00	2,40	5,60	8,30		1(W),3,7
	Gesamt		408,00	33,60	40,80	92,50		
05.05.2026	"Rahm-Paprikaschnitzel" paniertes Schweineschnitzel	120	262,00	19,20	12,00	19,20	4,5	1(W)
	mit Paprikasauce	150	82	1,6	2,8	7,1		1(W),3,7,a
	und Kartoffelstampf	250	142,50	2,75	2,25	27,00		
	Gesamt		486,50	23,55	17,05	53,30		
	"Nasi Goreng"	400	358,60	24,48	11,52	43,20	3,5	1(W),6,10
	mit Hähnchenbruststreifen und Gemüse, Kokos und Curry							
	Gesamt		358,60	24,48	11,52	43,20		
	Geflügel-Schonkost-Frikadelle	120	268,00	16,00	18,00	6,20	4,0	1(W),3,7,10
	in Bratensauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Kohlrabi	150	54,60	1,50	1,90	7,40		1(W),3,7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		503,90	22,20	22,60	46,00		
	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Feta	500	562	8,2	34,6	42,4	3,5	3,7
	Zucchini, Tomate, Basilikum, Kräuter und Käse überbacken							
	Gesamt		562,00	8,20	34,60	42,40		
06.05.2026	Kassler-Möhren-Kartoffeleintopf mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel	500	306	23,9	4,1	27,2	2,5	b,c
	Gesamt		306,00	23,90	4,10	27,20		
	Grobe Bratwurst	100	245,00	17,20	19,40	5,30	3,5	7
	mit 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 Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		480,3	27,2	24,1	41,5		
	Hühnerfrikassee "klassisch" mit Spargel, Champignons und Erbsen	300	259,20	37,44	9,12	14,88	6,5	c,b,e,1(W),7,12
	dazu Langkornreis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		521,20	43,04	9,92	76,88		
	Gemüsebratling	150	128,00	7,50	1,40	22,50	5,5	1(W),9
	mit Rahmkartoffeln (mit Sahne und Petersilien)	250	270,00	7,00	5,75	40,50		1(W),3,7
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	0,26	3,38		7
	Gesamt		429,20	18,57	7,41	66,38		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
07.05.2026	"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		
	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		
	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
	<i>Gesamt</i>		479,00	22,00	27,20	34,70		
	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		
08.05.2026	"Frühlings-Minestrone" Möhren, Porree, Zwiebel, Blattspinat,	500	436,00	22,40	16,60	41,00	3,5	1(W,G),3,9,10
	Geflügelbällchen, Muskatnuss und Muschelnudeln							
	<i>Gesamt</i>		436,00	22,40	16,60	41,00		
	Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch,	300	402,00	23,60	24,50	9,20	3,0	1(W),3,7
	Tomatenmark und Crème fraiche,							
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		542,00	27,60	24,70	37,60		
	Gebratenes Pangasiusfilet	120	109,00	25,10	0,90	0,00	3,0	1(W),4
	in Zitronenbuttersauce	100	52,00	1,40	3,00	5,10		1(W),3,7
	dazu Leipziger Allerlei	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		326,33	32,57	4,83	36,23		
	3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"	225	409,00	6,75	22,50	43,00	4,5	7
	dazu leichte Käsesauce	125	107,50	2,75	5,25	5,88		1(W),3,7
	und Buttergemüse	125	92,50	3,13	5,75	4,88		7
	<i>Gesamt</i>		609,00	12,63	33,50	53,75		
09.05.2026	Weißer Bohneneintopf	500	439,00	21,70	9,70	34,90	3,0	b,c,j,9
	mit Mettwurstscheiben, Speck und Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		439,00	21,70	9,70	34,90		
	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		
	Schweinegulasch in Sauce	200	203,74	21,91	11,39	3,48	6,5	a,1(W)
	dazu Erbsen	100	50,00	5,00	0,90	2,90		
	und Spiralnudeln	200	336	11,52	1,44	69,12		1(W)
	<i>Gesamt</i>		589,74	38,43	13,73	75,50		
	Tortelloni Tricolore Formaggio *	300	406,00	13,80	6,20	72,00	3,5	1(W),7
	Gefüllt mit Käse, Speisequark und Gewürzen,							
	dazu Pesto-Sahnesauce	200	168,00	4,80	15,20	9,60		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		478,70	32,00	22,40	42,00		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
10.05.2026	Backschinken	100	203,00	16,00	14,00	2,60	4,0	10, c,b
	mit dunkler Zwiebelsauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,60	2,82	0,36	15,00		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		465,90	23,52	17,06	50,00		
	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		
	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	130	31,20	4,07	0,26	3,38		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		397,20	41,67	8,96	39,38		
	Spätzle-Pilzpfanne mit Champignons und Stockschwämmchen,	400	432,00	14,40	8,71	51,91	5,0	1(W),3,7,9
	herzhaft gewürzt,							
	dazu Rahmsauce	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	Gesamt		483,00	15,00	11,11	57,51		
11.05.2026	"Chili con Carne"	300	295,38	25,85	14,31	18,58	7,0	
	Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen,							
	dazu Reis	200	334,00	6,80	1,20	66,00		
	Gesamt		629,38	32,65	15,51	84,58		
	Schweinerückensteak	120	121,00	22,10	3,20	0,90	4,0	3
	in Bratensauce	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),3,7,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		
	Gesamt		366,80	29,60	6,72	45,20		
	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage	500	301,04	24,69	8,54	30,42	2,5	7
	Gesamt		301,04	24,69	8,54	30,42		
	Gemüseravioli *	300	492,00	13,80	9,60	94,00	9,0	1(W),3
	in Tomatensauce mit Erbsen und Mais	200	116,00	4,70	1,90	16,20		1(W),3,7
	Gesamt		608,00	18,50	11,50	110,20		
12.05.2026	"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		
	Gesamt		585,00	17,10	32,70	43,60		
	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		
	Gesamt		580,00	29,20	7,00	76,60		
	Eieromelette	80	116,00	8,80	7,20	4,00	3,0	3,7
	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		7
	Gesamt		309,40	16,90	10,00	35,90		
	Würziges Kartoffel-Curry *	500	362	8,2	20,7	48,4	4,0	
	mit Knoblauch, Harissa, Koriander, Kokosmilch,							1(W),3,7
	Tomatenmark, Crème fraiche, Curry & Zwiebel							
	Gesamt		362,00	8,20	20,70	48,40		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
13.05.2026	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		1(W),a,b,c
	dazu Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		556,00	35,20	23,00	50,80		
	"Ditzumer Fischtopf" mit Speck, Zwiebeln und Möhren,	300	324	28,3	14,7	16,9	4,0	1(W),3,4,7,b,c
	dazu Salzkartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		464,00	32,30	14,90	45,30		
	Putengulasch	200	226,00	28,80	12,20	8,30	3,5	1(W),a
	in Sauce,							
	dazu Fingermöhren	100	24,00	0,60	0,40	4,40		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		390,00	33,40	12,80	41,10	3,5	7
	Frischer Spargel	200	44,00	4,80	0,40	8,20		1(W),3,7
	dazu holländische Sauce mit Frühlingszwiebeln	100	245,00	1,25	25,13	3,90		
	und Butterkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		429,00	10,05	25,73	40,50		
14.05.2026	Würstchen-Paprika-Mais-Gulasch mit Zwiebeln, Tomatenwürfel	300	346,00	14,90	25,30	14,60	6,5	b,c
	und Knoblauch,							
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	<i>Gesamt</i>		608,00	20,50	26,10	76,60		
	Jungschweinackern "Mediterrane Art"	100	113,00	22,10	2,00	1,50	3,5	1(W),a
	mit Kräutern der Provence in Jus,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		
	dazu grüne Bohnen	100	40,50	2,60	1,50	7,10		
	und Rosmarinkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		334,80	29,40	6,20	41,00	3,0	a,1(W)
	Rindergeschnetzeltes in Sauce	200	210,00	23,90	11,60	2,30		1(W),3,7
	dazu BIO-Blumenkohl	150	61,00	3,80	2,70	5,40		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		411,00	31,70	14,50	36,10	5,5	1(W),6,a
	Veganes Gulasch mit Soja-Schnetzel in Sauce	200	173,00	12,80	6,40	12,30		z
	dazu Apfel-Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		
	und Klöße	150	173,00	2,40	0,20	40,50		
	<i>Gesamt</i>		427,84	18,02	6,96	67,80		
15.05.2026	Südtiroler Kartoffelsuppe mit Speck, Sahne, Muskat	500	396,00	17,40	12,10	33,00	3,0	7,b,c
	und geräucherten Mettendenscheiben							
	<i>Gesamt</i>		396,00	17,40	12,10	33,00	5,0	1(W),4
	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet	150	174,00	21,60	1,50	18,50		1(W),3,7
	mit Kräutersauce,	100	90,00	1,10	5,40	9,70		
	dazu Kaisergemüse	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	<i>Gesamt</i>		429,33	28,77	7,83	59,33	6,0	
	Ganze Hähnchenbrust	120	174,00	32,40	3,60	0,00		
	auf Pilz-Reispfanne (Wildreis),	250	348,00	6,20	1,60	69,40		
	dazu Sauce	100	36,00	4,70	0,30	3,90		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		558,00	43,30	5,50	73,30	4,5	1(W),9
	Gemüsedaillon	150	128	5,7	1,1	23,7		3,7,1(W)
	in heller Rahmsauce	100	51,00	1,30	3,00	5,00		
	dazu Kartoffelstampf	250	142,50	2,75	2,25	27,00		
	<i>Gesamt</i>		321,5	9,75	6,35	55,7		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
16.05.2026	Russischer Hackfleischtopf	500	375,00	25,00	20,10	21,50	2,0	1(W),a
	pikant scharf mit Poree, Weißkohl und Kartoffelwürfel							
	<i>Gesamt</i>		375,00	25,00	20,10	21,50		
	"Filetpfännchen" Putenfiletstreifen in Pestorahm,	200	221,00	24,30	4,10	5,20	3,5	1(W),3,7,8
	dazu Spargel-Möhrenragout	150	87,00	4,05	3,90	6,15		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		448,00	32,35	8,20	39,75		
	Frikadelle	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,0	1(W),3
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Leipziger Allerlei	100	25,33	2,07	0,73	2,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		474,63	22,77	21,43	47,13		
	Hirtenpfanne	400	468,00	15,20	13,60	71,60	6,0	1(W),7
	mit Reismudeln, Käse, Peperoni und buntem Gemüse							
	<i>Gesamt</i>		468,00	15,20	13,60	71,60		
17.05.2026	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	180	81,84	1,69	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		563,24	26,49	26,06	49,60		
	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		
	<i>Gesamt</i>		658,00	36,20	20,80	73,30		
	Putenbraten	150	160,50	36,20	1,50	0,00	3,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),a
	dazu Bio-Broccoli	130	31,20	4,07	1,04	1,47		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		369,70	45,27	4,14	34,67		
	1 Valess "Gouda" Filet (pan.) mit Käsefüllung,	100	192,00	12,50	9,10	12,90	4,0	1(W,H),3,7
	in Champignonsauce,	100	36,70	1,40	2,10	3,50		c,a,12,1(W)
	dazu Buttergemüse	100	74,00	2,50	4,60	3,90		
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		442,70	20,40	16,00	48,70		
18.05.2026	Putenschnitzel "Wiener Art"	120	262,00	19,20	12,00	19,20	5,0	1(W)
	in Rahmsauce,	100	51,00	0,60	2,40	5,60		1(W),3,7,a
	dazu BIO-Erbesen	100	57,69	5,77	1,08	6,38		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		510,69	29,57	15,68	59,58		
	"Verrücktes Sauerkraut"	300	346,00	26,20	28,80	4,10	2,0	1(W),3,7
	mit Hackfleisch, Chili, Tomatenmark, Käse, Zwiebeln, Schmand,							
	und Kartoffelstampf	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	<i>Gesamt</i>		460,00	28,40	30,60	25,70		
	Hackbraten	100	239,00	12,00	19,00	5,00	4,0	1(W), 10
	in Sauce,	100	54,00	1,10	5,70	7,90		a,1(W)
	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>		493,60	20,90	27,60	46,70		
	Bami Goreng (vegan)	400	472,00	21,60	18,72	49,60	4,0	1(W),6
	indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse							
	<i>Gesamt</i>		472,00	21,60	18,72	49,60		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
19.05.2026	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		
	Leberkäse	100	299,00	12,50	27,40	0,50	3,0	b,c,j
	mit cremiger Honig-Senfsauce mit Dill,	150	171,00	6,15	6,45	8,10		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		666,00	23,15	34,25	38,50		
	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		
	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
	Gesamt		557,00	12,00	26,20	57,40		
20.05.2026	Deftige Erbsensuppe	500	348,00	19,00	17,20	38,40	3	b,c,9
	dazu eine Bockwurst	100	305,00	13,00	28,00	0,50		b,c,j
	Gesamt		653,00	32,00	45,20	38,90		
	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	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140	4	0,2	28,4		
	Gesamt		531,14	20,52	21,06	56,90		
	Hähnchenschenkel	210	208,00	21,80	13,40	0,00	6,5	
	mit Sauce,	100	46,60	0,66	0,13	10,26		1(W),a
	dazu Möhrenscheiben	100	28,00	3,10	1,10	4,10		
	dazu Reis	200	262,00	5,60	0,80	62,00		
	Gesamt		544,60	31,16	15,43	76,36		
	"Gnocchi ai quarttro formaggi" Kartoffelklößchen	300	573,00	9,90	3,00	90,00	8,5	
	mit 4-Käsesauce	200	122,66	4,13	7,07	10,80		1(W),3,7
	Gesamt		695,66	14,03	10,07	100,80		
21.05.2026	"Köttbullar" Rinderhackfleischbällchen	120	203,00	14,20	15,00	5,60	4,5	1(W),3,7
	in Rahmsauce,	100	256,00	18,80	19,50	13,60		1(W),3,7,a
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Preiselbeergelee	30	66,00	0,00	0,00	16,00		6
	Gesamt		639,00	35,20	36,30	56,80		
	Schweinegulasch "Hausfrauen Art"						3,5	a,1(W),b,c
	mit Zwiebel, Speck und Tomatenmark	200	269	26,2	13,4	6,1		
	dazu 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		
	Gesamt		470	34	16,3	39,9		
	Deftiger Gemüseeintopf mit Kohlrabi, Karotten, Pastinaken,	500	274,00	10,40	3,80	37,60	3,0	1(W),3,9
	weiße Bohnen, Tomatenmark, Petersilie und Muschelnudeln							
	Gesamt		274,00	10,40	3,80	37,60		
	Vanille-Milchreis	400	426,00	13,40	6,80	71,00	7,5	7,z
	mit kaltem Kirschkompott	150	144,00	1,60	5,20	16,60		c, 1(W)
	Gesamt		570,00	15,00	12,00	87,60		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
22.05.2026	"Omas Eintopf" *	500	336,00	23,40	13,80	21,20	2,0	7,b,c
	mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie							
	<i>Gesamt</i>		336,00	23,40	13,80	21,20		
	1 große Nürnberger Rostbratwurst	100	266	14,7	25	0	4,0	j,9,10
	in Bratenfond	100	44,00	0,60	1,10	7,70		1(W),a
	dazu Sauerkraut	180	62,04	1,92	0,24	10,44		z
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		512,04	21,22	26,54	46,54		
	Gedünstetes Buntbarschfilet	140	123	1,2	1,2	0	3,0	1(W),4
	in Dillsauce,	100	86,00	0,80	5,10	9,00		1(W),3,7
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		7
	und Blattsalat	50	43,13	0,44	2,75	3,25		
	<i>Gesamt</i>		366,13	4,64	10,85	33,85		
	Farfalle "con Spinaci"	300	450,00	16,20	2,10	89,20	8,0	1(W)
	Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch	200	192,00	7,60	8,60	6,50		1(W),3,7
	<i>Gesamt</i>		642,00	23,80	10,70	95,70		
23.05.2026	Westfälische Linsensuppe mit Tellerlinsen, Kartoffelwürfel	400	368,00	20,00	16,00	36,00	3,0	b,c,9
	und Mettendenscheiben	100	286,60	14,22	25,00	1,22		b,c
	<i>Gesamt</i>		654,60	34,22	41,00	37,22		
	"Grootheider Stipp" Mehlschwitze mit Speck, Zwiebeln,	200	320,00	8,67	13,83	23,67	5,0	1(W),3,7,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>		500,50	15,27	15,53	59,17		
	Putenbrust "natur"	150	128	29	1,2	0	5,0	
	mit Geflügelsauce,	100	38,00	1,00	1,40	4,80		1(W),a
	dazu Risi-Pisi	250	282,00	6,50	0,80	56,70		
	<i>Gesamt</i>		448,00	36,50	3,40	61,50		
	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		
24.05.2026	Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken	150	360,00	24,00	23,10	9,50	4,5	1(W),b,c
	in Bratensauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		1(W),a
	dazu Rotkohl	180	81,84	2,82	0,36	15,00		z
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		623,14	31,52	26,16	56,90		
	Frischer Spargel	200	44,00	4,80	0,40	8,20	5,0	
	mit einem panierten Schollenfilet	150	186,00	15,40	10,20	17,40		1(W),4
	dazu Sauce Hollandaise	100	251	1,9	25	4,3		3,7,1(W)
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		621,00	26,10	35,80	58,30		
	Schweinsbraten	150	207,00	24,50	11,80	0,00	3,0	
	mit Kräuter-Senfsauce	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W),3,7
	dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		421,23	31,89	15,45	35,95		
	Sesam-Karotten-Knuspersticks	150	355,00	5,60	16,50	37,50	6,5	1(W),11
	an Sauce Bernaise,	100	245,00	1,25	25,13	3,90		1(W),3,7
	dazu Pfannengemüse	100	55,00	2,40	0,70	8,30		7
	und Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	<i>Gesamt</i>		795,00	13,25	42,53	78,10		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
25.05.2026	Hähnchenbrust "Italia"	100	92,00	20,00	1,20	0,10	7,0	
	in Tomaten-Sauerrahmsauce,	100	68,00	3,20	1,80	7,40		1(W),3,7
	dazu mediterranes Gemüse	100	23,00	1,00	0,30	3,30		
	und Tortiglioni	200	360,00	12,50	2,00	72,00		1(W)
	Gesamt		543,00	36,70	5,30	82,80		
	"Tiroler Schweinebauch" (gepökelt)	100	20,00	15,50	18,00	46,20	5,5	b,c
	in Zwiebel-Kümmelsauce,	100	52,40	0,80	2,70	6,20		1(W),a
	dazu Weißkohl mit Speck	150	62,00	2,90	2,20	8,20		1(W),b,c
	und Knödel	150	260,00	15,30	4,40	4,00		1(W),3
	Gesamt		394,40	34,50	27,30	64,60		
	Weideschafgulasch in Sauce "Provenzal"	200	276	25,4	13,9	5,8	3,0	1(W),a
	mit Prinzessbohnen	100	27,33	1,73	1	4,73		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		443,33	31,13	15,10	38,93		
	1 Chinaschnitte "Hong-Kong"	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		
	Gesamt		534,00	11,50	1,90	109,10		
26.05.2026	Hack-Lauchpfanne mit Schw.-hackfleisch, Sahne, Zwiebeljulienne	300	342	21,8	21,6	28,5	5,0	1(W),3,7
	dazu Kartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,90		
	Gesamt		482	25,8	21,8	57,4		
	Gegrilltes Putenfilet *	100	92,00	20,00	1,20	0,10	3,5	
	mit Geflügelrahmsauce,	100	52,00	1,20	4,90	7,60		1(W),a,3,7
	dazu Broccoli	130	31,20	4,07	0,26	3,38		1(W),3,7
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		315,2	29,273	6,56	39,48		
	Lebergeschnetzeltes in Apfelsauce	250	228,00	32,20	10,96	9,10	3,5	c,a,1(W)
	dazu Kartoffelpüree	200	114,00	2,20	1,80	21,60		
	und Möhrensalat	80	56,00	0,80	1,20	9,50		
	Gesamt		398,00	35,20	13,96	40,20		
	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							
	Gesamt		308,00	24,30	3,10	42,40		
27.05.2026	Hähnchen "Cordon bleu"	150	228,00	24,30	6,70	15,60	4,0	b,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		
	Gesamt		429,00	32,10	9,60	49,40		
	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		
	Frischer Möhreintopf mit Fleischeinlage	500	270,00	21,40	8,40	24,90	2,0	7
	Gesamt		270,00	21,40	8,40	24,90		
	Asiatische Bratnudelpfanne	400	380,80	8,96	12,16	58,88	5,0	1(W),6
	mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Sojasauce							
	Gesamt		380,80	8,96	12,16	58,88		

Speiseplan Mai 2026 Nährwertangaben



Datum	Gericht	Rezeptur Gramm	kcal	Eiweiß	Fett	KH	BE-Angaben	Enthält folgende Zusatzstoffe / Allergene
28.05.2026	Vegetarische Lasagne "al Forno" mit Tomaten-Sojabolognese	500	487,00	27,80	23,70	39,80	3,5	1(W),6,7
	und Béchamelsauce							
	Gesamt		487,00	27,80	23,70	39,80		
	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 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		
	Gesamt		505,00	20,90	30,90	41,70		
	Tofuklöße "Königsberger Art" *	120	343,00	24,00	19,20	16,80	5,0	1(W),3,7,9
	dazu Kapernsauce,	100	88,60	1,14	5,10	9,90		
	Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	und Rote Bete	100	16,00	0,60	0,05	2,50		
	Gesamt		587,60	29,74	24,55	57,60		
	"Shakshuka"	400	204,00	6,60	5,80	9,40	3,5	7
	Tomatenstücke, Feta, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Kreuzkümmel							
	dazu ein Spiegelei	40	61,20	5,20	4,40	0,20		3
	und Baguette	70	170	5,6	1	33,6		1(W)
	Gesamt		435,20	17,40	11,20	43,20		
29.05.2026	Schinken-Ei-Nudelgratin,	400	569,00	28,50	9,40	98,40	8,5	1(W),6,9,c
	dazu Käsesauce	100	86,00	2,20	4,20	4,70		1(W),3,7
	Gesamt		655,00	30,70	13,60	103,10		
	Kutterfischfrikadelle	150	258,00	19,00	3,80	35,70	6,5	1(W),4,7
	mit Speck-Bohnen in Rahm	150	86,00	2,90	3,20	11,40		1(W),3,7,b,c
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		484,00	25,90	7,20	75,50		
	"Ammerländer Hühnersuppeneintopf"	500	326,00	38,70	8,90	21,80	2,0	1(W),7,9,3
	mit Gemüse und Muschelnudeln							
	Gesamt		326,00	38,70	8,90	21,80		
	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		
	Gesamt		512,00	12,40	9,60	91,10		
30.05.2026	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel	500	328,00	16,90	12,30	31,20	2,5	7
	Gesamt		328,00	16,90	12,30	31,20		
	2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis	170	290,00	14,60	5,80	42,50	10,0	1(W),3,7
	Basmatireis mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knoblauch, Rosinen,	300	351	8,6	5,4	78		
	Röstzwiebeln, rote Paprika und Erbsen							
	Gesamt		641,00	23,20	11,20	120,50		
	Frikadelle	100	268,00	16,00	18,00	12,00	4,0	1(W),3
	mit brauner Sauce,	100	41,30	0,70	2,50	4,00		a,1(W)
	dazu Kaisergemüse	130	32,93	2,69	0,95	3,55		
	und Salzkartoffeln	200	140,00	4,00	0,20	28,40		
	Gesamt		449,30	23,39	21,65	47,95		
	Patros-Pfanne	400	424,80	13,68	25,20	32,80	2,5	
	mit Fetakäse, Paprika, Zucchini, Aubergine, frittierte Kartoffelwürfel							7
	Gesamt		424,80	13,68	25,20	32,80		

„Zusicherklärung 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 Zusatz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, 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)ashewnuss, (P)ecannuss, (Pa)ranuss, (Pi)stazie, (Ma)cadamia- oder Queenslandnüsse), 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesam Samen 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.“