

Speiseplan vom 03.08.2026 bis 09.08.2026, 32. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nähr- werte	Menü 2/ leichte Kost	Nähr- werte	Dessert	Nähr- werte	Informationserläuterung Nährwerte
03.08.2026 Montag	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch	kcal: 337, E: 19,06 g, F: 6,05 g, KH: 50,03 g	Blumenkohl-Cremesuppe mit Fleischklößchen	kcal: 356, E: 15,45 g, F: 14,80 g, KH: 37,01 g	Sahnejoghurt	kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal
	1,4,a,a1,c,i,j		a,a1,c,g		g		Eiweiß (Protein) = E: in g
							Fett = F: in g
							Kohlenhydrate = KH: in g
04.08.2026 Dienstag	bunte Nudeln-Gemüsepfanne mit Schinken an Tomaten- Sahnesoße	kcal: 487, E: 20,38 g, F: 17,43 g, KH: 60,70 g	Rindfleischfrikadelle, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 409, E: 21,42 g, F: 23,77 g, KH: 25,96 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
	2,3,8,a,a1,c,g,i,j		1,3,a,a1,c,g,i,l		2		
05.08.2026 Mittwoch	feiner Gartensalat (Eisberg, Tomate, Gurke, Croutons & Hähnchenbrust) dazu Joghurt-Kräuterdressing	kcal: 163, E: 19,00 g, F: 2,68 g, KH: 15,46 g	gekochtes Schweinefleisch, Kohlrabi, Kartoffelbrei	kcal: 394, E: 30,77 g, F: 16,94 g, KH: 28,58 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	
	3,5,a,a1,l		3,a,a1,c,g,l		a,a1,g		
06.08.2026 Donnerstag	Sülzkotelette an Remouladensoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 647, E: 17,44 g, F: 48,46 g, KH: 33,89 g	Marillen-Topfenknödel mit warmer Vanillesoße	kcal: 731, E: 17,22 g, F: 17,03 g, KH: 125,02 g	Milchdrink nach Angebot	kcal: 83, E: 4,73 g, F: 0,23 g, KH: 15,75 g	
	2,3,8,c,g,i,j,l		1,2,3,a,a1,c,g		1,11,g		
07.08.2026 Freitag	gebratenes Seefischfilet an Zitronen-Senf-Soße, hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei	kcal: 489, E: 16,30 g, F: 25,93 g, KH: 47,81 g	Wiener Würstchen mit Senfsoße und Kartoffelbrei, Karottensalat	kcal: 547, E: 17,29 g, F: 35,41 g, KH: 37,75 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	1,11,2,3,a,a1,a3,c,d,g,j,l		2,3,8,a,a1,a3,g,j,l		3		
08.08.2026 Samstag	Budapester Hackfleischspieß (mit Speck&Paprika), Bohnensalat, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 517, E: 16,21 g, F: 31,22 g, KH: 40,07 g	Budapester Hackfleischspieß, Bohnensalat, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 517, E: 16,21 g, F: 31,22 g, KH: 40,07 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Hinweis zum Abendbrot: Die Informationen zu den im Abendbrot enthaltenen Inhalts- & Zusatzstoffen sowie Allergene befinden sich in einem separaten Ordner auf dem jeweiligen Wohnbereich und können dort eingesehen werden!
	1,11,2,3,a,a1,g,i,j,l		1,11,2,3,a,a1,g,i,j,l		a,a1,g		
09.08.2026 Sonntag	Putenrollbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 418, E: 34,64 g, F: 18,76 g, KH: 23,48 g	Putenrollbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 418, E: 34,64 g, F: 18,76 g, KH: 23,48 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat
	3,g,l		3,g,l		a,a1,g		

Änderungen vorbehalten