

SPEISEKARTE



Montag

KW 19
Dienstag

04.05.2026 bis
Mittwoch

08.05.2026
Donnerstag

Freitag

Vegetarisch				
<p>Köttbullar aus Weizenprotein in Rahm mit buntem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Senf, Sojabohnen</p> <p>kj 438 / kcal 104 / Fett 4,9g , davon ges. Fettsäuren 1g / KH 10,4g, davon Zucker 2,1g / Eiweiß 4,1g / Salz 1,03g / BE 0,9</p>	<p>Falafel-Dönerteller mit Sour Cream und Pommes</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>kj 543 / kcal 130 / Fett 3,3g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 19,5g, davon Zucker 2,2g / Eiweiß 4,2g / Salz 0,55g / BE 1,6</p>	<p>Spaghetti mit Gemüsebolognese (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Sellerie</p> <p> kj 426 / kcal 101 / Fett 2,2g , davon ges. Fettsäuren 0,2g / KH 16,7g, davon Zucker 2,4g / Eiweiß 3,6g / Salz 0,86g / BE 1,4</p>	<p>Langkornreis mit Bio-Mais-Feta-Sauce und Brokkoli</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>kj 416 / kcal 99 / Fett 2,9g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 15,7g, davon Zucker 1,7g / Eiweiß 2,5g / Salz 0,83g / BE 1,3</p>	<p>Räuchertofu-Veggiebolognese mit Drellinudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Sojabohnen</p> <p>kj 533 / kcal 127 / Fett 3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 19,8g, davon Zucker 0,8g / Eiweiß 4,3g / Salz 0,76g / BE 1,6</p>
Vollkost				
<p>Köttbullar vom Geflügel in Rahm mit buntem Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Gluten (Weizen), Eier, Milch (Lactose), Sellerie, Senf</p> <p> </p> <p>kj 473 / kcal 113 / Fett 5,8g , davon ges. Fettsäuren 2,2g / KH 10,3g, davon Zucker 1,6g / Eiweiß 4,2g / Salz 0,91g / BE 0,9</p>	<p>Hähnchen-Dönerteller mit Sour-Cream und Pommes</p> <p>Milch (Lactose)</p> <p>3 </p> <p>kj 472 / kcal 113 / Fett 3,2g , davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 13,1g, davon Zucker 0,9g / Eiweiß 7,4g / Salz 0,67g / BE 1,1</p>	<p>Spaghetti mit Rinderbolognese (alles in Bio-Qualität)</p> <p>Gluten (Weizen), Sellerie</p> <p> </p> <p>kj 457 / kcal 108 / Fett 2,3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 17g, davon Zucker 2,5g / Eiweiß 4,8g / Salz 0,73g / BE 1,4</p>	<p>Lachswürfel in Sahnesauce mit Brokkoli und Langkornreis</p> <p>Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)</p> <p></p> <p>kj 436 / kcal 104 / Fett 3,5g , davon ges. Fettsäuren 0,9g / KH 13,7g, davon Zucker 0,5g / Eiweiß 4,3g / Salz 0,88g / BE 1,1</p>	<p>Putencarbonara mit Drellinudeln</p> <p>Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>1, 2, 3, 8 </p> <p>kj 594 / kcal 142 / Fett 4,3g , davon ges. Fettsäuren 1,6g / KH 19,7g, davon Zucker 0,8g / Eiweiß 5,3g / Salz 0,82g / BE 1,6</p>
Gluten-, Lactosefrei				
<p>Lachscurry mit Spirelli</p> <p>Fisch, Sojabohnen</p> <p>kj 425 / kcal 102 / Fett 3,7g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 14,6g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 2,3g / Salz 1,09g / BE 1,2</p>	<p>Süßkartoffel Tikka Masala mit Langkornreis</p> <p>Sojabohnen</p> <p>kj 425 / kcal 102 / Fett 3,7g , davon ges. Fettsäuren 1,4g / KH 14,6g, davon Zucker 2,3g / Eiweiß 2,3g / Salz 1,09g / BE 1,2</p>	<p>Nudeln Bolognese</p> <p>kj 634 / kcal 152 / Fett 3,1g , davon ges. Fettsäuren 0,5g / KH 25,1g, davon Zucker 1,4g / Eiweiß 5,2g / Salz 1,49g / BE 2,1</p>	<p>Rinderhaschee mit Karotten-Erbsegemüse und Reis</p> <p>Sojabohnen, Sellerie, Senf</p> <p>kj 431 / kcal 103 / Fett 2,2g , davon ges. Fettsäuren 0,4g / KH 16,3g, davon Zucker 1,1g / Eiweiß 4,3g / Salz 1,38g / BE 1,4</p>	<p>Maisgrießbrei mit Kirschragout</p> <p>Sojabohnen</p> <p>kj 407 / kcal 97 / Fett 3,3g , davon ges. Fettsäuren 0,3g / KH 15,4g, davon Zucker 9,3g / Eiweiß 1g / Salz 0,07g / BE 1,3</p>
DE-ÖKO-003				