

## Speiseplan für die Woche vom 14.04.2025 – 18.04.2025

<b>Montag</b>	Gericht 1	Currywurst (Schweinefleisch) mit Tomatenrahmsoße und Pommes Frites 3059 kJ, 731 kcal (1, 2, 3, 7, A1, G, I, J, L)	
	Gericht 2	rote Linsensuppe 1146 kJ, 274 kcal (2, 3, G, I, J); ovo-lacto-vegetarisch	Eierkuchen mit Fruchtsoße (Erdbeeren, Kirschen) 2084 kJ, 498 kcal (1, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3*	Chinapfanne süß-sauer mit Frühlingsröllchen und Reis 1439 kJ, 344 kcal (1, 3, A1, F, I); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	Kiwi 205 kJ, 49 kcal	
<b>Dienstag</b>	Gericht 1	Fleischbällchen (Schweine-, Rindfleisch) mit Käsesahnesoße und Kartoffeln 2121 kJ, 507 kcal (1, A1, C, G, I)	
	Gericht 2*	Eierragout mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln 1586 kJ, 379 kcal (1, 3, A1, C, G, I); ovo-lacto-vegetarisch	Eisbergsalat mit Gurke und Tomate 218 kJ, 52 kcal; ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat 2038 kJ, 487 kcal (2, A1, C)	
	Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt 360 kJ, 86 kcal (1, 3, 10, G)	
<b>Mittwoch</b>	Gericht 1	Nudeln mit Wurstgulasch (Schweinefleisch) 2853 kJ, 682 kcal (2, 3, 7, A1, I, J)	
	Gericht 2*	Königsberger Klopse (Schweine-, Rindfleisch) mit Kapernsoße, Kartoffeln 2439 kJ, 583 kcal (1, A1, D, G, J)	Möhrensalat 192 kJ, 46 kcal (3); ovo-lacto-vegetarisch
	Gericht 3	Gnocchi-Gemüsepfanne (u. a. Zucchini, Paprika, Möhren) 1833 kJ, 438 kcal (1, A1, C, G); ovo-lacto-vegetarisch	
	Dessert	H-Milch 1,5%, 0,2 l 402 kJ, 96 kcal (G)	

## Speiseplan für die Woche vom 14.04.2025 – 18.04.2025

<b>Donnerstag</b>	Gericht 1*	Schweinebraten mit Thymiansoße, gedünstete Möhren, Kartoffeln 2264 kJ, 541 kcal (1, A1, G, I, J)	
	Gericht 2	gedünstetes Hokifilet (Tiefseehecht) mit Gurkengemüse und Reis 1481 kJ, 354 kcal (1, 3, A1, D, F, G)	
	Gericht 3	Kartoffelsuppe mit Bockwurst (Schweinefleisch, Sellerie, Möhren) 2418 kJ, 578 kcal (2, 3, I)	Brötchen 565 kJ, 135 kcal (A1)
	Dessert	Banane 682 kJ, 163 kcal	

**Freitag**

**Karfreitag**



Das Gericht 2 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. zertifiziert.

Das Gericht mit \* gekennzeichnet ist laktose- oder glutenfrei erhältlich.  
Nur auf Vorbestellung erhältlich: laktosefrei, glutenfrei, ovo-lacto-vegetarisch.