

Speiseplan "Wo ist Tom?" Cäsarstraße

05.01.2026 - 11.01.2026



KW 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Käsespätzle mit Röstzwiebeln a,a1,c,g	Erbsensuppe mit Gemüse und Schwarzbrot a,a1,a2,a3,i	Eieromelette mit Blumenkohl und Kartoffelbeilage 3,5,a,a1,c,g,l	Geflügelcevapcici mit Duvecres und Zaziki 3,8,a,a1,g	Panierte Fischli mit Gemüse und Kartoffeln a,a1,d,g
	2240 kJ, 535 kcal, 26,95g Fett, 9,55g ges. FS, 53g KH, 2,7g Zucker, 20,05g Eiweiß, 2,56g Salz	916 kJ, 217 kcal, 1,17g Fett, 0,30g ges. FS, 35,52g KH, 2,59g Zucker, 12,07g Eiweiß, 0,96g Salz	1217 kJ, 290 kcal, 10,63g Fett, 4,87g ges. FS, 32,98g KH, 3,27g Zucker, 13,43g Eiweiß, 2,24g Salz	1423 kJ, 339 kcal, 13,28g Fett, 3,60g ges. FS, 35,83g KH, 4,90g Zucker, 18,17g Eiweiß, 2,08g Salz	1400 kJ, 330 kcal, 9,99g Fett, 2,08g ges. FS, 45,14g KH, 1,94g Zucker, 12,60g Eiweiß, 1,85g Salz
Vegetarische Alternative				Vegetarische Cevapcici	vegetarisches Ozeanfilet
Salat + Rohkost	Rohkost nach Saison		Rohkost nach Saison	Rohkost nach Saison	Rohkost nach Saison
Dessert + Obst	Obst nach Saison	Joghurt mit Honig g	Obst nach Saison	Obst nach Saison	Obst nach Saison

Nährwertangaben pro Portion kJ/kcal: Brennwert Ges. FS: gesättigte Fettsäuren KH: Kohlenhydrate

Legende Allergene und Zusatzstoffe: 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste,

c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,

g = Milch daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose),

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l

