

Speiseplan "Wo ist Tom?" Cäsarstraße

12.10.2026 - 18.10.2026



KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsauce mit Gemüse und Reis g	Rote Linsensuppe mit Brotbeilage a,a1,g,i	Tortellini mit Käse-Spinat-Füllung, Käsesauce 1,2,a,a1,g	Kartoffeltaschen mit Kräuterdip a,a1,c,g,j	Kibbeling mit Kartoffelsmileys und Dip a,a1,c,d,g,j
	868 kJ, 205 kcal, 2,84g Fett, 1,37g ges. FS, 22,95g KH, 1,38g Zucker, 21,00g Eiweiß, 0,89g Salz	1225 kJ, 290 kcal, 2,53g Fett, 1,31g ges. FS, 47,99g KH, 6,47g Zucker, 14,51g Eiweiß, 0,64g Salz	2515 kJ, 607 kcal, 54,87g Fett, 36,50g ges. FS, 17,24g KH, 9,51g Zucker, 11,17g Eiweiß, 0,44g Salz	1665 kJ, 400 kcal, 23,63g Fett, 5,98g ges. FS, 35,50g KH, 7,18g Zucker, 9,28g Eiweiß, 2,50g Salz	2086 kJ, 502 kcal, 25,53g Fett, 2,41g ges. FS, 47,32g KH, 3,52g Zucker, 17,20g Eiweiß, 1,67g Salz
Vegetarische Alternative	Gemüsefrikadelle a,a2,c,i				
Salat + Rohkost			Rohkost nach Saison	Rohkost nach Saison	Bunter Salat a,a1,c,g,j
Dessert + Obst	Obst nach Saison	Fruchtjoghurt 1,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: 1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert,

a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen,

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, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



