

Speiseplan "Wo ist Tom?" Cäsarstraße

19.10.2026 - 25.10.2026



KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Geflügelfleischkäse mit Gemüse und Püree	Blumenkohlrahmsuppe mit Einlage	Hähnchenpfanne	Lasagne Bolognese	Nudeln in Estragonsoße mit Lachsfilet
	1,2,3,5,8,g,l 1495 kJ, 355 kcal, 15,41g Fett, 5,34g ges. FS, 36,28g KH, 4,56g Zucker, 16,10g Eiweiß, 4,14g Salz	1,2,3,4,8,a,a1,g,i 1147 kJ, 273 kcal, 9,63g Fett, 4,48g ges. FS, 34,15g KH, 4,12g Zucker, 10,38g Eiweiß, 2,09g Salz	951 kJ, 225 kcal, 3,18g Fett, 0,88g ges. FS, 35,75g KH, 2,56g Zucker, 12,08g Eiweiß, 0,69g Salz	1,a,a1,g,i,n 1746 kJ, 417 kcal, 17,1g Fett, 8,7g ges. FS, 48g KH, 9,6g Zucker, 17,1g Eiweiß, 4,2g Salz	a,a1,c,d,g,i 2326 kJ, 558 kcal, 36,13g Fett, 14,26g ges. FS, 24,55g KH, 10,14g Zucker, 32,85g Eiweiß, 0,25g Salz
Vegetarische Alternative	Gemüsenuggets a,a1,g		Vegetarische Frikadelle a,a2,c,i	Vegetarische Lasagne, a,a1,g	vegetarisches Ozeanfilet
Salat + Rohkost			Rohkost nach Saison	Rohkost nach Saison	
Dessert + Obst	Obst nach Saison	Grießpudding a,a1,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, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en,

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, l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l,