

Speiseplan "Wo ist Tom?" Cäsarstraße

31.08.2026 - 06.09.2026



KW 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Lasagne Bolognese 1,a,a1,g,i,n	Hühnersuppentopf a,a1,c,g,i	Hähnchenschnitzel, Reis und Rahmsauce 1,a,a1,a3,g	Drillinge mit Kräuterquark a,a1,c,g,j	Fischstäbchen mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,5,a,a1,d,g,l
	1746 kJ, 417 kcal, 17,1g Fett, 8,7g ges. FS, 48g KH, 9,6g Zucker, 17,1g Eiweiß, 4,2g Salz	1178 kJ, 282 kcal, 4,51g Fett, 1,89g ges. FS, 45,82g KH, 4,61g Zucker, 13,01g Eiweiß, 2,86g Salz	1570 kJ, 373 kcal, 9,87g Fett, 3,73g ges. FS, 52,55g KH, 8,55g Zucker, 17,39g Eiweiß, 1,14g Salz	1059 kJ, 257 kcal, 13,71g Fett, 1,07g ges. FS, 24,22g KH, 3,64g Zucker, 7,65g Eiweiß, 0,44g Salz	1479 kJ, 351 kcal, 9,68g Fett, 2,15g ges. FS, 44,84g KH, 4,29g Zucker, 17,98g Eiweiß, 2,31g Salz
Vegetarische Alternative	Vegetarische Lasagne, a,a1,g	Nudelsuppe a,a1,c	Vegetarisches Schnitzel 1,a,a1,a4,c,g		Veg. Ozeanstick a,a1
Salat + Rohkost	Rohkost nach Saison		Rohkost nach Saison	Rohkost nach Saison	
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, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt,
a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer,
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,



l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10mg/l, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse