

# Speisekarte



KW 26  
Montag

23.06.2025 bis  
Dienstag

27.06.2025  
Mittwoch

Donnerstag

## Menü



<p><b>Bio-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung und Tomatensauce, dazu Paprikasticks</b> <b>DGE-Empfehlung:</b> <b>Schokopudding</b> Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Eier; Pudding: Milch (Lactose)</p> <p></p> <p>kJ 824 / kcal 197 / Fett 5,1 g, davon ges. Fettsäuren 0,0 g / KH 29,1 g, davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 8,2 g / Salz 0,36 g / BE 2,42</p>	<p><b>Hühnerfrikassee mit Möhren und Vollkornreis</b> <b>DGE-Empfehlung:</b> <b>Vanillepudding</b> Milch (Lactose); Pudding: Milch (Lactose)</p> <p></p> <p>kJ 399 / kcal 95 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g / KH 12,4 g, davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 3,9 g / Salz 1,59 g / BE 1,03</p>	<p><b>Paniertes Seelachsfilet mit Dillsauce und Erbsen, dazu Salzkartoffeln</b> <b>DGE-Empfehlung:</b> <b>Apfel</b> Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Fische</p> <p></p> <p>kJ 427 / kcal 102 / Fett 2,7 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g / KH 13,4 g, davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 5,8 g / Salz 0,37 g / BE 1,11</p>	<p><b>Putenfrikadelle mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Spätzle</b> Gluten (Weizen, Dinkel), Eier, Senf</p> <p></p> <p>kJ 453 / kcal 108 / Fett 3,7 g, davon ges. Fettsäuren 0,8 g / KH 11,8 g, davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 6,8 g / Salz 0,84 g / BE 0,99</p>
---	--	---	---

DE-ÖKO-003

# Speisekarte

