



# Speiseplan

vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

**sdn**

Tel.: (05921) 703 233

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

17. KW	Menü 1 (EaR)	Menü 2 (EaR)
<b>Montag</b> 20.04.2026	Hähnchenbrustfilet <sup>A, A1</sup> Geflügelsoße <sup>A, A1, 2</sup> Reis <input type="checkbox"/> Erbsen und Möhren <sup>B, I</sup> Himbeerquark <sup>B, I</sup> <hr/> 563 kcal; 13 g Fett; 65 g KH; 42 g Eiweiß	Rostbratwurst Currysoße <sup>4e</sup> Kartoffelpüree <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Blattsalat mit Sahnedressing <sup>B, I</sup> Himbeerquark <sup>B, I</sup> <hr/> 741 kcal; 40 g Fett; 47 g KH; 32 g Eiweiß
<b>Dienstag</b> 21.04.2026	Frikadelle <sup>D, K</sup> Bratensoße <sup>A, A1</sup> Kartoffelgratin <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Gurkensalat <sup>B, I</sup> Aprikosenkompott <hr/> 897 kcal; 42 g Fett; 70 g KH; 41 g Eiweiß	Hähnchenschenkel Geflügelsoße <sup>A, A1, 2</sup> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Rahmkohlrabi <sup>A, A1, B, I, J, 3</sup> Aprikosenkompott <hr/> 522 kcal; 24 g Fett; 39 g KH; 37 g Eiweiß
<b>Mittwoch</b> 22.04.2026	Spitzkohleintopf <sup>A, A1, J, 3</sup> Apfelmus <sup>2</sup> Schokoladenflammeri <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 391 kcal; 11 g Fett; 58 g KH; 11 g Eiweiß	Grafschafter Hochzeitssuppe <sup>A, A1, B, D, I, J, 3</sup> Brötchen <sup>A, A1</sup> Schokoladenflammeri <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 754 kcal; 12 g Fett; 125 g KH; 33 g Eiweiß
<b>Donnerstag</b> 23.04.2026	Schnitzel <sup>A, A1</sup> Paprikasoße <sup>4e</sup> Kartoffelsalat <sup>A, A1, B, I, 1, 2, 3, 4, 11</sup> <input type="checkbox"/> Sahnepudding <sup>B, I</sup> <hr/> 722 kcal; 32 g Fett; 73 g KH; 30 g Eiweiß	Rinderbraten <sup>K</sup> Bratensoße <sup>A, A1</sup> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei <sup>A, A1, J, 3</sup> Sahnepudding <sup>B, I</sup> <hr/> 498 kcal; 22 g Fett; 47 g KH; 27 g Eiweiß
<b>Freitag</b> 24.04.2026	Seelachsfilet paniert <sup>A, A1, E</sup> Zitronenbuttersoße <sup>A, A1, B, I</sup> Kartoffelpüree <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Möhrenrohkostsalat <sup>2</sup> Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>B, D, I</sup> <hr/> 719 kcal; 19 g Fett; 103 g KH; 28 g Eiweiß	Gekochtes Ei <sup>D</sup> Senfsoße <sup>A, A1, J, K, 3, 7</sup> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Rahmspinat <sup>A, A1, B, I, 7</sup> Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>B, D, I</sup> <hr/> 626 kcal; 31 g Fett; 61 g KH; 24 g Eiweiß
<b>Samstag</b> 25.04.2026	Graupensuppe mit Einlage <sup>A, A1, A5, J, 3</sup> Fruchtjoghurt <sup>B, I, 4a, 5</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 442 kcal; 31 g Fett; 31 g KH; 8 g Eiweiß	Milchreis <sup>B, I</sup> Heiße Kirschen Fruchtjoghurt <sup>B, I, 4a, 5</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 694 kcal; 24 g Fett; 96 g KH; 21 g Eiweiß
<b>Sonntag</b> 26.04.2026	Rindergulasch <sup>A, A1</sup> Spätzle <sup>A, A1, D</sup> Rosenkohl <sup>A, A1, J, 3</sup> <input type="checkbox"/> Sauce Hollandaise <sup>B, D, I, J</sup> Herrenspeise <sup>P, B, G, I</sup> <hr/> 1052 kcal; 67 g Fett; 71 g KH; 34 g Eiweiß	Rindergulasch <sup>A, A1</sup> Salzkartoffeln Erbsen und Möhren <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Herrenspeise <sup>P, B, G, I</sup> <hr/> 698 kcal; 32 g Fett; 66 g KH; 26 g Eiweiß

(P) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (G) Soja und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse, (K) Senf und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (4) mit Süßungsmittel, (4a) mit Süßungsmitteln, (4e) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (5) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Farbstoff, (11) mit Phosphat

Auf Wunsch bieten wir passierte Kost an.

Änderungen vorbehalten.

Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit.

sdn Nordhorn gGmbH Küche Nordhorn  
Krokusstraße 2-4 | 48527 Nordhorn | Tel.: (05921) 703 233