



# Speiseplan

vom 11.05.2026 bis 17.05.2026

**sdn**

Tel.: (05921) 703 233

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

20. KW	Menü 1 (EaR)	Menü 2 (EaR)
<b>Montag</b> 11.05.2026	Hähnchenbrustfilet <sup>A, A1</sup> Geflügelsoße <sup>A, A1, 2</sup> Spätzle <sup>A, A1, D</sup> <input type="checkbox"/> Balkangemüse <sup>A, A1, B, I, J, 3</sup> Mirabellenkompott <sup>2</sup> <hr/> 585 kcal; 9 g Fett; 88 g KH; 36 g Eiweiß	Geschnetzeltes "Züricher Art" <sup>B, I</sup> Nudeln <sup>A, A1</sup> Chinakohlsalat <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Mirabellenkompott <sup>2</sup> <hr/> 838 kcal; 56 g Fett; 60 g KH; 18 g Eiweiß
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	Hackbraten <sup>D</sup> Bratensoße <sup>A, A1</sup> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Leipziger Allerlei <sup>A, A1, J, 3</sup> Heidelbeerquarkspeise <sup>B, I</sup> <hr/> 617 kcal; 27 g Fett; 42 g KH; 50 g Eiweiß	Hühnerfrikassee <sup>B, I, J, 2, 7</sup> Reis Bohnensalat <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Heidelbeerquarkspeise <sup>B, I</sup> <hr/> 626 kcal; 23 g Fett; 55 g KH; 46 g Eiweiß
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	Spitzkohleintopf <sup>A, A1, J, 3</sup> Rindfleischwürfel Vanilleflammeri <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 407 kcal; 18 g Fett; 42 g KH; 19 g Eiweiß	Japanischer Nudeleintopf <sup>A, A1</sup> Vanilleflammeri <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 695 kcal; 20 g Fett; 88 g KH; 37 g Eiweiß
<b>Donnerstag</b> 14.05.2026	Erbsensuppe mit Einlage <sup>A, A1, J, 1, 2, 3</sup> Pfirsichkompott, Würfel <input type="checkbox"/> <hr/> 395 kcal; 7 g Fett; 61 g KH; 22 g Eiweiß	Grafschafter Hochzeitssuppe <sup>A, A1, B, D, I, J, 3</sup> Brötchen <sup>A, A1</sup> Pfirsichkompott, Würfel <input type="checkbox"/> <hr/> 731 kcal; 10 g Fett; 125 g KH; 30 g Eiweiß
<b>Freitag</b> 15.05.2026	Sahneheringsfilet <sup>E, 1, 3</sup> Röstkartoffeln Gemüsemix Flandern <sup>A, A1, J, 3</sup> <input type="checkbox"/> Fruchtgrütze mit Vanillesoße <sup>B, I, 42</sup> <hr/> 718 kcal; 33 g Fett; 80 g KH; 23 g Eiweiß	Rührei <sup>B, D, I</sup> Kräutersauce <sup>A, B, I, J</sup> Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> Rahmspinat <sup>A, A1, B, I, 7</sup> Fruchtgrütze mit Vanillesoße <sup>B, I, 42</sup> <hr/> 615 kcal; 29 g Fett; 62 g KH; 26 g Eiweiß
<b>Samstag</b> 16.05.2026	Linsensuppe mit Einlage <sup>A, A1, J, 1, 2, 3</sup> Erdbeerpudding <sup>B, I, 7</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 709 kcal; 44 g Fett; 43 g KH; 34 g Eiweiß	Hühnersuppe mit Reiseinlage <sup>A, A1, J, 3</sup> Erdbeerpudding <sup>B, I, 7</sup> <input type="checkbox"/> <hr/> 402 kcal; 8 g Fett; 50 g KH; 32 g Eiweiß
<b>Sonntag</b> 17.05.2026	Schnitzelpfanne <sup>B, I</sup> Salzkartoffeln Prinzeßbohnen <input type="checkbox"/> Eierlikörcreme <sup>P, B, D, I</sup> <hr/> 819 kcal; 42 g Fett; 78 g KH; 22 g Eiweiß	Schnitzelpfanne <sup>B, I</sup> Salzkartoffeln Erbsen und Möhren <sup>B, I</sup> <input type="checkbox"/> Eierlikörcreme <sup>P, B, D, I</sup> <hr/> 767 kcal; 38 g Fett; 75 g KH; 21 g Eiweiß

(P) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (B) Laktose, (D) Eier und -erzeugnisse, (E) Fisch und -erzeugnisse, (I) Milch und -erzeugnisse, (J) Sellerie und -erzeugnisse (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (7) mit Farbstoff, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar

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