

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

KW 6

	Menü 1	Menü 2
Montag 2.2.2026	Hähnchennuggets^{1,a,a1} Brokkoli^{4,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Schoko Mousse⁹	Leberkäse^{2,3,8} Runde Möhren^{4,g} Kartoffeln Schoko Mousse⁹
Nährwerte	kcal: 407, KJoule: 1700, Eiweiß (Protein): 13,57 g, Fett: 19,48 g, ges. Fettsäuren: 14,43 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 46,92 g, Zucker: 21,57 g, Gesamt Kochsalz: 5,21 g	kcal: 622, KJoule: 2585, Eiweiß (Protein): 21,07 g, Fett: 35,71 g, ges. Fettsäuren: 15,70 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 50,45 g, Zucker: 20,38 g, Gesamt Kochsalz: 6,00 g
Dienstag 3.2.2026	Paniertes Putenschnitzel^{a,a1} Familiengemüse Kartoffeln Karamell Pudding⁹	Seelachsfilet paniert^{a,a1,d} Spinat^{4,a,a1,g,i} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Karamell Pudding⁹
Nährwerte	kcal: 603, KJoule: 2530, Eiweiß (Protein): 27,84 g, Fett: 19,34 g, ges. Fettsäuren: 4,73 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 76,62 g, Zucker: 19,50 g, Gesamt Kochsalz: 5,43 g	kcal: 606, KJoule: 2548, Eiweiß (Protein): 30,34 g, Fett: 21,96 g, ges. Fettsäuren: 14,08 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 68,39 g, Zucker: 13,19 g, Gesamt Kochsalz: 7,55 g
Mittwoch 4.2.2026	Schnittbohne Eintopf mit Fleischeinlage^{3,4,5,g,l} Joghurtbecher⁹	Hühnersuppe mit Eierstich^{4,a,a1,c,i} Joghurtbecher⁹
Nährwerte	kcal: 241, KJoule: 1010, Eiweiß (Protein): 6,69 g, Fett: 6,93 g, ges. Fettsäuren: 4,98 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 32,63 g, Zucker: 3,99 g, Gesamt Kochsalz: 2,61 g	kcal: 184, KJoule: 769, Eiweiß (Protein): 12,97 g, Fett: 7,35 g, ges. Fettsäuren: 2,13 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 14,51 g, Zucker: 4,99 g, Gesamt Kochsalz: 3,27 g
Donnerstag 5.2.2026	Rahmgeschnetzeltes^{3,a,a1,g} Romanescogemüse^{4,g} Nudeln^{a,a1} Milchschnitte⁹	Rinder Tafelspitz^j Euro Gemüse Kartoffeln Milchschnitte⁹
Nährwerte	kcal: 536, KJoule: 2238, Eiweiß (Protein): 20,00 g, Fett: 20,31 g, ges. Fettsäuren: 10,04 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 64,73 g, Zucker: 19,20 g, Gesamt Kochsalz: 4,65 g	kcal: 573, KJoule: 2404, Eiweiß (Protein): 45,81 g, Fett: 20,18 g, ges. Fettsäuren: 9,85 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 48,32 g, Zucker: 19,41 g, Gesamt Kochsalz: 4,37 g
Freitag 6.2.2026	Gefüllte Paprika^{a,a1,g,i} Reis^{i,j} Vanille Sahnebecher^{1,9}	Jägerschnitzel^{a,a1} Bohnen natur^{4,g} Mini Kartoffeln Bärlauch Vanille Sahnebecher^{1,9}
Nährwerte	kcal: 359, KJoule: 1508, Eiweiß (Protein): 11,80 g, Fett: 11,66 g, ges. Fettsäuren: 4,44 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 49,28 g, Zucker: 14,50 g, Gesamt Kochsalz: 3,26 g	kcal: 771, KJoule: 3219, Eiweiß (Protein): 33,79 g, Fett: 36,90 g, ges. Fettsäuren: 8,86 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 71,35 g, Zucker: 17,42 g, Gesamt Kochsalz: 5,09 g
Samstag 7.2.2026	Rote Linsensuppe mit Hackfleisch^{4,a,a1,i} Grießpudding mit Sahne^{a,a1,g}	Möhreneintopf mit Fleischklößchen^{3,4,5,a,a1,c,g,i,l} Grießpudding mit Sahne^{a,a1,g}
Nährwerte	kcal: 564, KJoule: 2363, Eiweiß (Protein): 36,99 g, Fett: 21,09 g, ges. Fettsäuren: 3,78 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 51,14 g, Zucker: 18,20 g, Gesamt Kochsalz: 5,14 g	kcal: 490, KJoule: 2050, Eiweiß (Protein): 13,42 g, Fett: 23,75 g, ges. Fettsäuren: 13,25 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 51,59 g, Zucker: 23,33 g, Gesamt Kochsalz: 4,24 g
Sonntag 8.2.2026	Schweinenackен Dijon^j Kaisergemüse^{4,a,a1,g,i} Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne^{1,a,a1,g}	Putenrollbraten Erbsen und Möhren^{4,a,a1,g,i} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Rote Grütze mit Sahne^{1,a,a1,g}
Nährwerte	kcal: 877, KJoule: 3670, Eiweiß (Protein): 45,26 g, Fett: 45,66 g, ges. Fettsäuren: 17,15 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 63,18 g, Zucker: 28,31 g, Gesamt Kochsalz: 6,06 g	kcal: 365, KJoule: 1532, Eiweiß (Protein): 4,96 g, Fett: 13,74 g, ges. Fettsäuren: 8,66 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 53,53 g, Zucker: 24,90 g, Gesamt Kochsalz: 5,64 g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Ihr Küchenteam KHV Emlichheim !

Speiseplan vom 09.02.2026 bis 15.02.2026

KW 7

	Menü 1	Menü 2
Montag 9.2.2026	Blumenkohlkäsemedaillon^{a,a1,c,g,i} Käsesoße^{a,a1,g} Kartoffeln^{2,3,8} Joghurtsahnebecher^g	Mit Fleisch gefüllte Zucchini Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Joghurtsahnebecher^g
Nährwerte	kcal: 686, KJoule: 2886, Eiweiß (Protein): 14,71 g, Fett: 24,90 g, ges. Fettsäuren: 13,86 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 99,29 g, Zucker: 42,57 g, Gesamt Kochsalz: 4,21 g	kcal: 1026, KJoule: 4272, Eiweiß (Protein): 32,01 g, Fett: 68,08 g, ges. Fettsäuren: 31,55 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 69,54 g, Zucker: 38,98 g, Gesamt Kochsalz: 7,70 g
Dienstag 10.2.2026	Frikadelle^{a,a1,c} Kohlrabi^{4,a,a1,g,i} Kartoffeln Sahnequark^g	Grillfischfilet Tomate Basilikum^{d,g} Brokkoli^{4,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Sahnequark^g
Nährwerte	kcal: 660, KJoule: 2753, Eiweiß (Protein): 29,98 g, Fett: 32,96 g, ges. Fettsäuren: 15,42 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 57,27 g, Zucker: 13,52 g, Gesamt Kochsalz: 7,36 g	kcal: 491, KJoule: 2057, Eiweiß (Protein): 31,62 g, Fett: 21,91 g, ges. Fettsäuren: 14,43 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 44,84 g, Zucker: 20,30 g, Gesamt Kochsalz: 5,86 g
Mittwoch 11.2.2026	Chinakohleintopf vegetarisch^{3,4,5,g,l} Buttermilchdessert^g	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage^{3,4,5,a,a1,i,l} Buttermilchdessert^g
Nährwerte	kcal: 344, KJoule: 1445, Eiweiß (Protein): 8,13 g, Fett: 12,67 g, ges. Fettsäuren: 8,80 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 46,36 g, Zucker: 20,04 g, Gesamt Kochsalz: 1,76 g	kcal: 273, KJoule: 1154, Eiweiß (Protein): 7,93 g, Fett: 4,46 g, ges. Fettsäuren: 2,89 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 46,68 g, Zucker: 18,58 g, Gesamt Kochsalz: 3,59 g
Donnerstag 12.2.2026	Gulasch Rind und Schwein^{4,a,a1,i} Rotkohl^{3,4} Spätzle^{a,a1,c} Götterspeise mit Vanillesoße^{1,g}	Kohlroulade^{3,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Götterspeise mit Vanillesoße^{1,g}
Nährwerte	kcal: 686, KJoule: 2885, Eiweiß (Protein): 29,46 g, Fett: 20,69 g, ges. Fettsäuren: 6,37 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 91,83 g, Zucker: 38,52 g, Gesamt Kochsalz: 10,64 g	kcal: 354, KJoule: 1483, Eiweiß (Protein): 5,74 g, Fett: 13,61 g, ges. Fettsäuren: 9,75 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 50,51 g, Zucker: 23,80 g, Gesamt Kochsalz: 3,38 g
Freitag 13.2.2026	Panierte Scholle^{1,a,a1,d} Runde Möhren^{4,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Joghurtbecher^g	Hackbraten^{a,a1} Schwarzwurzelgemüse^{a,a1,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Joghurtbecher^g
Nährwerte	kcal: 640, KJoule: 2689, Eiweiß (Protein): 20,65 g, Fett: 32,70 g, ges. Fettsäuren: 8,00 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 57,11 g, Zucker: 7,43 g, Gesamt Kochsalz: 5,20 g	kcal: 495, KJoule: 2072, Eiweiß (Protein): 24,53 g, Fett: 23,57 g, ges. Fettsäuren: 11,54 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 43,56 g, Zucker: 4,34 g, Gesamt Kochsalz: 4,66 g
Samstag 14.2.2026	Hochzeitsuppe mit Eierstich^{4,a,a1,c,i} Grießpudding mit Sahne^{a,a1,g}	Vegetarischer Eintopf^{3,4,5,a,a1,i,l} Grießpudding mit Sahne^{a,a1,g}
Nährwerte	kcal: 287, KJoule: 1203, Eiweiß (Protein): 18,72 g, Fett: 11,40 g, ges. Fettsäuren: 5,44 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 25,38 g, Zucker: 14,94 g, Gesamt Kochsalz: 3,30 g	kcal: 246, KJoule: 1033, Eiweiß (Protein): 7,36 g, Fett: 5,90 g, ges. Fettsäuren: 3,70 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 37,13 g, Zucker: 15,46 g, Gesamt Kochsalz: 4,49 g
Sonntag 15.2.2026	Jägerroulade^{a,a1} Kaisergemüse^{4,a,a1,g,i} Kartoffeln Milchstrudel^{1,g}	Putenstreifen Ingwer Curry Leipziger Allerlei Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Milchstrudel^{1,g}
Nährwerte	kcal: 779, KJoule: 3258, Eiweiß (Protein): 39,43 g, Fett: 39,56 g, ges. Fettsäuren: 17,72 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 61,42 g, Zucker: 21,13 g, Gesamt Kochsalz: 5,70 g	kcal: 493, KJoule: 2071, Eiweiß (Protein): 42,20 g, Fett: 13,27 g, ges. Fettsäuren: 6,91 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 48,45 g, Zucker: 15,01 g, Gesamt Kochsalz: 6,14 g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Ihr Küchenteam KHV Emlichheim !

Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

KW 8

	Menü 1	Menü 2
Montag 16.2.2026	Paniertes Hähnchenschnitzel^{a,a1} Brokkoli^{4,g} Kartoffeln Sahnejoghurt^g	Grobe Bratwurst⁸ Familiengemüse Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Sahnejoghurt^g
Nährwerte	kcal: 677, KJoule: 2840, Eiweiß (Protein): 41,26 g, Fett: 25,22 g, ges. Fettsäuren: 16,04 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 71,56 g, Zucker: 26,95 g, Gesamt Kochsalz: 6,93 g	kcal: 649, KJoule: 2709, Eiweiß (Protein): 21,02 g, Fett: 40,43 g, ges. Fettsäuren: 21,48 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 46,98 g, Zucker: 21,20 g, Gesamt Kochsalz: 5,81 g
Dienstag 17.2.2026	Fischfrikadelle^{a,a1,c,d,i,j} Runde Möhren^{4,g} Kartoffeln Pfirsichkompott	Mettendchen^{2,3} Sauerkraut³ Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Pfirsichkompott
Nährwerte	kcal: 374, KJoule: 1569, Eiweiß (Protein): 13,70 g, Fett: 7,42 g, ges. Fettsäuren: 1,99 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 58,46 g, Zucker: 23,09 g, Gesamt Kochsalz: 5,06 g	kcal: 616, KJoule: 2571, Eiweiß (Protein): 24,23 g, Fett: 32,79 g, ges. Fettsäuren: 16,25 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 50,57 g, Zucker: 26,47 g, Gesamt Kochsalz: 7,22 g
Mittwoch 18.2.2026	Grünkohleintopf mit Kassler^{2,3,4,8,a,a1,a3,i} Joghurt Stracciatella^g	Porree Nudleintopf mit Hackfleisch^{4,a,a1,i} Joghurt Stracciatella^g
Nährwerte	kcal: 368, KJoule: 1539, Eiweiß (Protein): 13,65 g, Fett: 19,21 g, ges. Fettsäuren: 8,44 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 32,95 g, Zucker: 15,29 g, Gesamt Kochsalz: 5,42 g	kcal: 602, KJoule: 2531, Eiweiß (Protein): 31,70 g, Fett: 20,42 g, ges. Fettsäuren: 3,13 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 69,44 g, Zucker: 16,80 g, Gesamt Kochsalz: 3,57 g
Donnerstag 19.2.2026	Panierter Schweinebauch^{1,a,a1,c} Bohnen natur^{4,g} Kartoffeln Joghurtbecher^g	Kalbfleischcremesuppe Gemüse Nudelaufau^{a,a1,g,i} Wiener Würstchen mit Tomatensoße^{2,3,8,g,i,j} Joghurtbecher^g
Nährwerte	kcal: 629, KJoule: 2622, Eiweiß (Protein): 28,99 g, Fett: 33,27 g, ges. Fettsäuren: 12,56 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 50,19 g, Zucker: 4,91 g, Gesamt Kochsalz: 6,33 g	kcal: 494, KJoule: 2064, Eiweiß (Protein): 17,24 g, Fett: 17,73 g, ges. Fettsäuren: 9,05 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 64,70 g, Zucker: 9,62 g, Gesamt Kochsalz: 2,18 g
Freitag 20.2.2026	Kabeljau in Limetten Petersilie Panade^{a,a1,d} Pfannengemüse Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Sahnequark^g	Hähnchennuggets^{1,a,a1} Brokkoli^{4,g} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Sahnequark^g
Nährwerte	kcal: 511, KJoule: 2142, Eiweiß (Protein): 24,31 g, Fett: 17,14 g, ges. Fettsäuren: 8,63 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 61,53 g, Zucker: 17,85 g, Gesamt Kochsalz: 5,37 g	kcal: 411, KJoule: 1720, Eiweiß (Protein): 17,72 g, Fett: 19,91 g, ges. Fettsäuren: 14,13 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 43,34 g, Zucker: 19,50 g, Gesamt Kochsalz: 5,14 g
Samstag 21.2.2026	Nudelsuppe mit Fleischklößchen^{4,a,a1,c,i} Zott Fruchtjoghurt^g	Erbsensuppe mit Kasslerwürfel^{2,3,4,5,8,a,a1,i,l} Zott Fruchtjoghurt^g
Nährwerte	kcal: 349, KJoule: 1464, Eiweiß (Protein): 15,54 g, Fett: 14,48 g, ges. Fettsäuren: 6,50 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 36,53 g, Zucker: 16,05 g, Gesamt Kochsalz: 4,80 g	kcal: 459, KJoule: 1939, Eiweiß (Protein): 32,84 g, Fett: 9,23 g, ges. Fettsäuren: 4,32 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 55,16 g, Zucker: 15,15 g, Gesamt Kochsalz: 7,50 g
Sonntag 22.2.2026	Backschinken Rosenkohl^g Kartoffeln Pannacotta Pudding^g	Hähnchenbrust Cordon bleu^{1,2,3,8,a,a1,g} Blumenkohl^{4,a,a1,i} Kartoffelgratin^{c,g} Pannacotta Pudding^g
Nährwerte	kcal: 633, KJoule: 2652, Eiweiß (Protein): 36,42 g, Fett: 31,23 g, ges. Fettsäuren: 13,68 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 47,96 g, Zucker: 14,39 g, Gesamt Kochsalz: 4,29 g	kcal: 695, KJoule: 2908, Eiweiß (Protein): 39,24 g, Fett: 32,62 g, ges. Fettsäuren: 10,07 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 56,48 g, Zucker: 20,56 g, Gesamt Kochsalz: 5,12 g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Ihr Küchenteam KHV Emlichheim !

Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

KW 9

	Menü 1	Menü 2
Montag 23.2.2026	Rostbratwurst⁸ Balkangemüse^{4,g} Kartoffeln Joghurtsahnebecher^g	Hackfleischsoße^{3,4,a,a1,i} Erbsengemüse^g Nudeln^{a,a1} Joghurtsahnebecher^g
Nährwerte	kcal: 662, KJoule: 2758, Eiweiß (Protein): 22,65 g, Fett: 35,20 g, ges. Fettsäuren: 16,16 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 59,47 g, Zucker: 25,47 g, Gesamt Kochsalz: 7,27 g	kcal: 765, KJoule: 3192, Eiweiß (Protein): 35,13 g, Fett: 38,79 g, ges. Fettsäuren: 8,66 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 67,53 g, Zucker: 23,07 g, Gesamt Kochsalz: 4,09 g
Dienstag 24.2.2026	Rührei mit Schinken^{2,3,8,c} Spinat^{4,a,a1,g,i} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Fruchtcocktail¹	Schlemmerfilet^{a,a1,d,g} Kaisergemüse^{4,a,a1,g,i} Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Fruchtcocktail¹
Nährwerte	kcal: 625, KJoule: 2616, Eiweiß (Protein): 26,01 g, Fett: 34,39 g, ges. Fettsäuren: 16,00 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 49,49 g, Zucker: 20,84 g, Gesamt Kochsalz: 6,46 g	kcal: 568, KJoule: 2378, Eiweiß (Protein): 27,07 g, Fett: 22,72 g, ges. Fettsäuren: 11,06 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 58,68 g, Zucker: 27,47 g, Gesamt Kochsalz: 5,66 g
Mittwoch 25.2.2026	Gulaschsuppe^{3,4,a,a1,i} Baguette^{a,a1,c,g} Froop Mango^g	Steckrübeneintopf mit Fleischeinlage^{3,4,5,a,a1,g,i,l} Froop Mango^g
Nährwerte	kcal: 345, KJoule: 1443, Eiweiß (Protein): 18,40 g, Fett: 16,63 g, ges. Fettsäuren: 9,45 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 28,83 g, Zucker: 18,35 g, Gesamt Kochsalz: 4,25 g	kcal: 387, KJoule: 1624, Eiweiß (Protein): 9,72 g, Fett: 11,47 g, ges. Fettsäuren: 7,57 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 56,41 g, Zucker: 26,39 g, Gesamt Kochsalz: 3,84 g
Donnerstag 26.2.2026	Pastinaken-Steckrüben Rösti^{a,a1,c,g,i} Frühlingsgemüse Kartoffeln Sahnequark^g	Schweinerippchen Familiengemüse Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Sahnequark^g
Nährwerte	kcal: 502, KJoule: 2117, Eiweiß (Protein): 21,33 g, Fett: 8,70 g, ges. Fettsäuren: 5,60 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 80,73 g, Zucker: 24,07 g, Gesamt Kochsalz: 5,28 g	kcal: 528, KJoule: 2211, Eiweiß (Protein): 54,00 g, Fett: 15,03 g, ges. Fettsäuren: 9,36 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 40,81 g, Zucker: 15,62 g, Gesamt Kochsalz: 5,91 g
Freitag 27.2.2026	Hähnchen Geschnetzeltes Sommergemüse^g Reis^{4,a,a1,i} Pannacotta Pudding^g	Gedünstetes Fischroulade^{d,g,i} Euro Gemüse Pürree^{1,3,4,5,a,a1,g,i,l} Pannacotta Pudding^g
Nährwerte	kcal: 342, KJoule: 1440, Eiweiß (Protein): 8,47 g, Fett: 8,34 g, ges. Fettsäuren: 5,44 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 55,36 g, Zucker: 16,00 g, Gesamt Kochsalz: 3,12 g	kcal: 450, KJoule: 1885, Eiweiß (Protein): 26,09 g, Fett: 16,05 g, ges. Fettsäuren: 9,75 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 46,84 g, Zucker: 17,08 g, Gesamt Kochsalz: 4,86 g
Samstag 28.2.2026	Kohlrabieintopf mit Wursteinlage^{2,3,5,8,g,i,l} Joghurtbecher^g	Vegetarischer Möhreneintopf Joghurtbecher^g
Nährwerte	kcal: 344, KJoule: 1435, Eiweiß (Protein): 12,40 g, Fett: 17,83 g, ges. Fettsäuren: 7,95 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 29,84 g, Zucker: 2,75 g, Gesamt Kochsalz: 2,34 g	kcal: 244, KJoule: 1022, Eiweiß (Protein): 4,02 g, Fett: 8,45 g, ges. Fettsäuren: 5,85 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 34,14 g, Zucker: 11,98 g, Gesamt Kochsalz: 2,83 g
Sonntag 1.3.2026	Putengeschnetzeltes Brokkoli^{4,g} Spätzle^{a,a1,c} Vanille Sahnebecher^{1,g}	Rinderbraten^j Erbsen und Möhren^{4,a,a1,g,i} Kartoffeln Vanille Sahnebecher^{1,g}
Nährwerte	kcal: 724, KJoule: 3041, Eiweiß (Protein): 48,69 g, Fett: 25,98 g, ges. Fettsäuren: 11,90 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 76,71 g, Zucker: 23,71 g, Gesamt Kochsalz: 3,63 g	kcal: 567, KJoule: 2376, Eiweiß (Protein): 38,46 g, Fett: 22,79 g, ges. Fettsäuren: 12,23 g, Kohlenhydrate, resorbierbare: 49,57 g, Zucker: 16,76 g, Gesamt Kochsalz: 5,45 g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Ihr Küchenteam KHV Emlichheim !