Montag

01.04.2024

Speisekarte

Menü 1

Rote Linsensuppe mit Tomaten und Kräutern
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
271,94	14,46	1,42	0,62

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
47,88	8,83	1,14	4

Menü 2

Paniertes Hähnchenschnitzel (a,a1,a7,c,f)
Spargelgemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Banane

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1050,86	55,21	52,94	11,14

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
86,6	12,34	7,8	7,21

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, h=Sesam/-erzeugnisse

Dienstag

02.04.2024

Speisekarte

Menü 1

Gnocchipfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a5,b,b2,c,d)

Paprikasauce

Rotkrautsalat

Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
786,06	14,65	25,57	6,3	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
120,63		20,88	3,63	8,68

Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7)

Paprikasauce

Kartoffelspalten

Rotkrautsalat

Heidelbeerquark (b)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1078,23	31,97	63,92	17,52	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
92,57		34,33	0,99	2,88

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel
berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse

Mittwoch

03.04.2024

Speisekarte

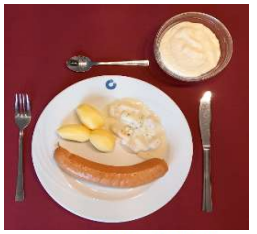
Menü 1

2 Stück Linsenbratling (a,a1,a7,d)
Tomaten-Paprikasauce
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Zucchinisalat
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
617,82	25,72	15,86	2,67	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
90,14		20,46	3,48	7,54

Menü 2

Halbe Bremer Gekochte (d,f)
Schwarzwurzeln in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Grießpudding (a,a1,a7,b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
972,96	37,44	64,84	25,95	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
59,54		7,97	8,97	4,95

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel
berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse,
b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse

Donnerstag
04.04.2024

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Quinoabratling (i)
Basilikum-Tomatensauce
Balkangemüse (b,b2)
Vollkornreis (b,b2)
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1021,03	28,83	37,84	5,18	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
134,08		18,64	7,03	10,09

Menü 2

Hausgemachte Pizza Salami mit Paprika (a,a1,a7,b,f)
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)
Götterspeise (b)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1166,85	45,3	95,79	41,51	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
31,06		23,95	5,2	1,99

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel
berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene
a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse,
b2=Milchzucker (Lac.), f=Senf/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte

Freitag

05.04.2024

Speisekarte

Menü 1

Belugalinsencurry mit Pfirsichsauce (a,a1,a7,d,e)

Vollkornreis (b,b2)

Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
524,92	17,14	6,27	2,35	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
98,03		12,25	5,11	8,21

Menü 2

Hamburger Heringstopf mit Apfel, Zwiebel (b,b1,b2,c,f,i,j)

Röstkartoffeln

Grüner Bohnensalat

Ananaswürfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
1108,01	21,6	74,5	12,37	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
85,04		34,14	6,65	5,55

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel
berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, j=Fisch/-erzeugnisse

Samstag

06.04.2024

Speisekarte

Sonntag

07.04.2024

Menü 1

Deftiger Gemüseeintopf
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
236,62	8,86	0,86	0,37	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
46,53		8,61	0,15	3,86

Menü 1

Cous Cous Risotto mit Erbsen, Pilze (a,a1)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Tomatensalat
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
565,39	19,32	16,26	5,46	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,84		8,57	4,79	6,89

Menü 2

Deftiger Gemüseeintopf mit Rindfleisch
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
257,95	17,51	2,84	1,25	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
39,05		5,6	1,15	3,24

Menü 2

Geflügelragout mit Erbsen, Pilzen (a,a1,a7,b,b1,b2,d,f)
Salzkartoffeln
Tomatensalat
Vanillepudding (b)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
752,34	33,27	33,5	14,67	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,76		14,62	8,54	6,4

Guten Appetit

Änderungen vorbehalten
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.
In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein.
Die Nährwertangaben werden auf Grundlage des Bundeslebensmittelschlüssel
berechnet, für die Richtigkeit übernehmen wir keine Gewähr.

Allergene

a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, h=Sesam/-erzeugnisse