



Montag

22.04.2024

Speisekarte

Menü 1

Cous Couspfanne mit Zucchini, Paprika, Mais (a,a1)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Brokkoli mit Mandeln (b,b2,i,i1)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
639,74	21,48	21,2	8,45
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
89,04	8,54	2,9	7,34

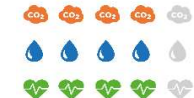


Menü 2

Hähnchenbrust mit Ananastopping (b,f)
Curry-Ingwersauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Brokkoli mit Mandeln (b,b2,i,i1)
Salzkartoffeln
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
901,06	57	43,68	14,25
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
67,89	9,77	7,49	5,59



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.), f=Senf/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel

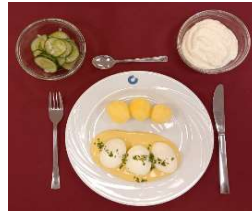





Dienstag
23.04.2024

Speisekarte

Menü 1

- 3 gekochte Eier (c)
- Senfsauce (a,a1,a7,b,b1,b2,f)
- Salzkartoffeln
- Gurkensalat mit Dill
- Pana cotta Creme (b)






Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
806,16	34,52	39,29	16,92	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
76,4	26,84	8,07	6,37	

Menü 2

- Gedünstetes Fischfilet (d,j)
- Senfsauce (a,a1,a7,b,b1,b2,f)
- Salzkartoffeln
- Gurkensalat mit Dill
- Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
621,58	39,9	17,28	7,21	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
72,83	21,37	7,8	6,07	

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, f=Senf/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse

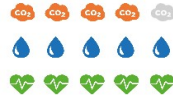


Mittwoch
24.04.2024

Speisekarte

Menü 1

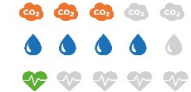
Mediterane Gemüsepfanne mit Tomate, Paprika (b,b2)
Kokosmilchsauce (a,a1,a7,b,b2,e)
Ebly (a,a1,a7)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
368,64	9,03	13,61	3,35	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
50,22	5,1	5,2	4,12	

Menü 2

2 Stück Krakauer (d,f)
Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Vanillepuddingbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
936,14	32,56	57,22	22,62	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
72,18	17,6	8,84	5,99	

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, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse



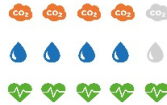
Donnerstag

25.04.2024

Speisekarte

Menü 1

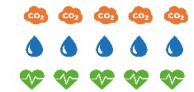
2 Stück gebackener Polentataler (a,a1,b,c,e,i,i1,i2,i3,i7)
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Prinzessbohnen (b,b2)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
639,53	11,42	38,99	25,1	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
60,64	4,66	4,06	5,04	

Menü 2

Gebratenes Nackensteak
Pfeffersauce (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d)
Prinzessbohnen (b,b2)
Kartoffelspalten
Erdbeerquarkspeise (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
998,32	45,88	58,12	21,58	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
70,49	8,06	2,89	2,2	

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, 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, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i1=SF-Mandel, i2=SF-Haselnuss, i3=SF-Walnuss,

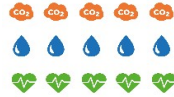


Freitag
26.04.2024

Speisekarte

Menü 1

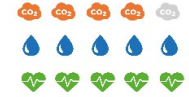
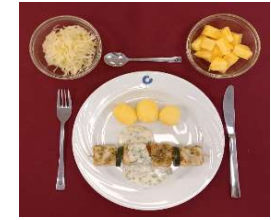
Vegane Bolognese (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,e)
Spiralnudeln (a,a1,a7)
Krautsalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
531,09	31,32	18,67	2,62
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
55,19	9,41	6	4,67

Menü 2

Gebratener Fischspieß (j)
Petersiliensauce (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Krautsalat
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
719,36	39,53	30,11	8,71
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70	9,29	9,54	5,83

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, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse



Samstag
27.04.2024

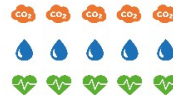
Speisekarte

Sonntag
28.04.2024



Menü 1

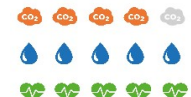
Schnittbohneintopf mit Karotte, Kartoffel
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
239,65	10,53	1,04	0,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
45,23	5,45	0,17	3,76

Menü 1

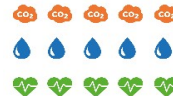
Gemüseragout mit Aubergine, Tomate
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
423,72	9,11	10,48	1,52
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,05	19,06	7,94	5,84

Menü 2

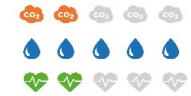
Serbischer Bohneneintopf mit Rauchwurstscheiben (f)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
494,69	23,69	13,65	5,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
67,09	6,72	1,52	5,6

Menü 2

Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Kräutern (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)
Salzkartoffeln
Grüner Bohnensalat
Karamellpudding (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
592,2	34,2	18,84	7,42
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
68,92	24,24	8,54	5,72

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, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, h=Sesam/-erzeugnisse