



Montag
29.04.2024

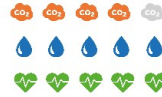
Speisekarte

Menü 1

Quinoapfanne mit Spinat, Rote Linsen
Sojamilchsauce (e)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
581,28	32,19	8,35	1,6
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,2	7,72	1,17	7,54

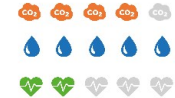


Menü 2

Gebackene Frikadellen (a,c)
Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Schokoladenpuddingbecher (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
706,51	29,53	30,45	13,22
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,87	14	6,99	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, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse



Dienstag
30.04.2024

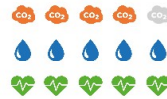
Speisekarte

Menü 1

2 Stück Falafel-Burger (a,a1,a7,d)
Gemüsepfanne mit Curry-Kokossauce (d)
Vollkornreis (b,b2)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
833,83	22,03	27	3,74
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
121,17	13,89	5,56	9,95



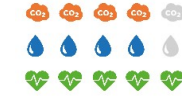
Menü 2

Schweinegeschnetzeltes mit Ackerbohnen (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)

Salzkartoffeln
Krautsalat
Früchtejoghurtbecher (b,b1,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
679,61	39,92	27,33	8,32
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
65,83	17,89	8,69	5,48



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, f=Senf/-erzeugnisse



Mittwoch
01.05.2024

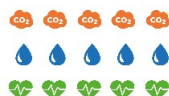
Speisekarte

Menü 1

2 Stück Backcamembert (a,a1,a7,b,c)
Preiselbeeren
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Karottenrohkost
Apfel

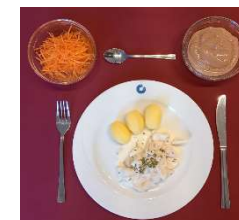


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
863,36	44,23	47,05	28,13	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
59,12	37,95	3,63	4,91	

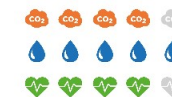


Menü 2

Hühnerfrikassee mit Pilze, Spargel (a,a1,a7,b,b1,b2,d,f)
Salzkartoffeln
Karottenrohkost
Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
898,34	33,16	38,14	14,78	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
98,18	40,37	6,5	8,15	



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, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss



Donnerstag

02.05.2024

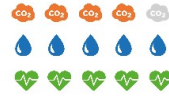
Speisekarte

Menü 1

Dinkelpfanne mit Zucchini, Bohnen (a,a5)
Tomaten-Bärlauchsauce
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
495,07	17,31	12,41	1,62
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,3	12,08	2,22	6,39



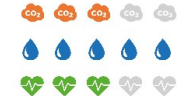
Menü 2

Rindergulasch mit Pilzen, Zwiebeln (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)

Salzkartoffeln
Wachsbrechbohnenalat
Ananaswürfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
621,33	39,97	16,42	5,89
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
74,94	18,71	8,3	6,24



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, f=Senf/-erzeugnisse



Freitag
03.05.2024

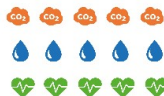
Speisekarte

Menü 1

4 Kräuterrösti
Fruchtiges Ratatouille
Cole Slaw Salat (a,a1,b,f)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
561,39	4,44	47,45	4,4
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
29,02	9,59	0,69	1,82

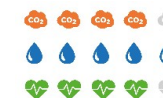


Menü 2

Gebackenes Schollenfilet (a,a1,a7,j)
Kartoffelsalat (a,a7,b,c,f)
Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
690,38	32,21	33,57	4,73
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,38	3,25	6,09	5,28



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



Samstag
04.05.2024

Speisekarte

Sonntag
05.05.2024

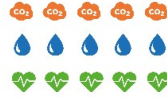


Menü 1

Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
228,14	6,33	0,89	0,38
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
46,92	14,12	1,27	3,88

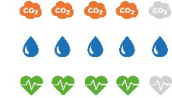


Menü 1

Pizzazunge Brokkoli (a,a1,a7,b)
Tomatensalat
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
456,14	22,28	24,76	11,69
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
33,92	9,75	5,33	2,82

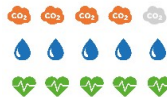


Menü 2

Tiroler Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (a,a2,b,b1,b2,c,d)
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
352,11	18,93	8,55	4,51
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
48,06	3,92	3,18	3,99



Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
528,29	33,89	14	6,97
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
63,59	17,12	9,24	5,29



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