



Montag

06.05.2024

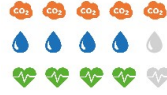
Speisekarte

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	

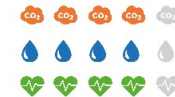


Menü 2

Hähnchen Cordon Bleu (a,a1,a7,b,c)
Rahmsauce (a,a1,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d)
Prinzessbohnen (b,b2)
Salzkartoffeln
Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
783,15	46,71	31,23	11,34	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
75,17	2,68	8,24	6,27	



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, h=Sesam/-erzeugnisse



Dienstag
07.05.2024

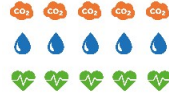
Speisekarte

Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
738,36	13,3	25,36	6,24
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
110,83	20,75	3,48	7,88

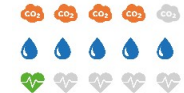


Menü 2

Gebratener Fleischspieß (a,a1,a7,b,e,f)
Paprikasauce
Kartoffelspalten
Rotkrautsalat
Heidelbeerquark (b)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
985,06	31,64	53,86	16,44
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
91,9	34,3	0,89	2,83



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, a5=GL-Dinkel, a7=GL-Hybridstämme, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), c=Eier/-erzeugnisse, d=Sellerie/-erzeugnisse, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse



Mittwoch
08.05.2024

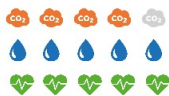
Speisekarte

Menü 1

2 Stück Linsenbratling (a,a1,a7,d)
Tomaten-Paprikasauce
Vollkornnudeln (a,a1,a7)
Zucchini Salat
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

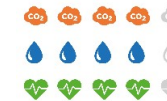


Menü 2

Geflügelschnitzel (a,a1,a7,c)
Schwarzwurzeln in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
857,99	53,83	32,09	8,81
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
85,85	13,48	7,92	7,16



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



Donnerstag

09.05.2024

Speisekarte

Menü 1

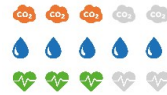
Lauchcremesuppe (b,b1,b2)

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

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
535,01	15,69	35,55	21,26
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
37,49	3,71	1,02	3,11



Menü 2

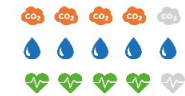
Deftige Gulaschsuppe

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

Schokodonut (a,a1,a4)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
472,75	29,59	16,86	4,73
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
49,11	11,39	0,49	4,08



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.), h=Sesam/-erzeugnisse



Freitag
10.05.2024

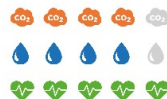
Speisekarte

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

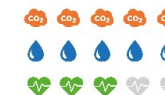


Menü 2

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

11.05.2024

Speisekarte

Sonntag

12.05.2024

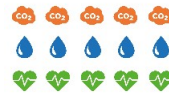


Menü 1

Deftiger Gemüseintopf
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

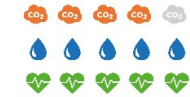


Menü 1

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
475,84	15,01	15,69	5,33
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
66,45	8,01	4,73	5,52

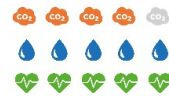


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
273,52	18,6	2,96	1,28
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
41,48	6,22	1,16	3,44

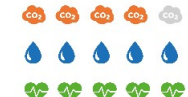


Menü 2

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



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
639,01	33,17	20,65	9,74
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
76,89	14,63	8,85	6,41



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