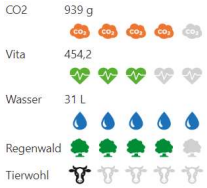
Montag

01.09.2025

Speisekarte

Menü 1

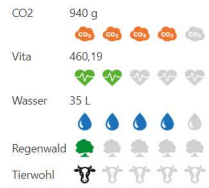
2 Stück Falafel-Burger (a,a1)
Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
Vollkornreis
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
937,29	24,21	38,01	9,62	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
120,09		12,31	5,29	9,84

Menü 2

Gebratene Rinderfrikadelle (a,c)
Gestovte Karotten (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Schokoladenpuddingbecher (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
713,32	29,65	28,82	13,6	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
81,55		15,22	4,99	6,78

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, c=Eier/-erzeugnisse, a7=GL-Hybridstämme,
b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

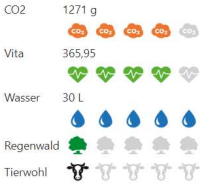
Dienstag

02.09.2025

Speisekarte

Menü 1

2 Stück Brokkoli-Medaillon
Bernaise (b,b2,c,l)
Leipziger Allerlei (d)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)

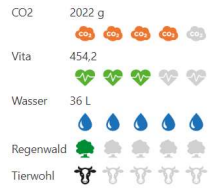


Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
818,28	18,69	48,32	27,36

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
70,3	23,72	6,96	5,86

Menü 2

Paniertes Fischfilet (a,a1,a7,c,j)
Bernaise (b,b2,c,l)
Leipziger Allerlei (d)
Salzkartoffeln
Früchtejoghurtbecher (b,b2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
1095,53	45,31	61,37	29,66

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
83,4	24,27	7,93	6,96

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, c=Eier/-erzeugnisse, j=Fisch/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid, d=Sellerie/-erzeugnisse

Mittwoch

03.09.2025

Speisekarte

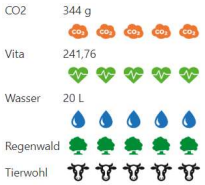
Menü 1

2 Stück Linsenburger (a,a1,a7,d)

Fruchtiges Ratatouille (d,f)

Vollkornnudeln (a,a1,a7)

Birne



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
934,99	24,8	58,36	6,84	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
78,32		10,53	2,3	6,53

Menü 2

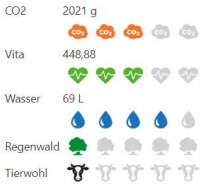
Paniertes Schweineschnitzel (a,a1,a7)

Champignonrahmsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,d)

Balkangemüse (d)

Salzkartoffeln

Rote Grütze



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
933,43	45,4	42,11	10,47	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
85,74		20,04	7,57	6,06

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, d=Sellerie/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, b2=Milchzucker (Lac.)

Donnerstag

04.09.2025

Speisekarte

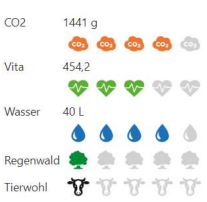
Menü 1

Eieromelett (b,b1,c)

Gestovter Kohlrabi (a,a1,a7,b,b1,b2)

Salzkartoffeln

Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
514,32	17,15	17,05	9,37	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
70,69		19,81	5,76	5,89

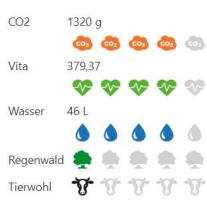
Menü 2

Nasi Goreng (a,a1,a7,e,f)

Tomaten-Bärlauchsauce (a,a1,a7)

Wachsbrechbohnensalat (l)

Kirschquarkspeise (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
949,12	34,09	57,26	14,88	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
73,45		32,24	7,14	6,12

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

b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, c=Eier/-erzeugnisse, a=Glutenhaltig, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, e=Soja/-erzeugnisse, f=Senf/-erzeugnisse, b2=Milchzucker (Lac.), l=Schwefeldioxid

Freitag

05.09.2025

Speisekarte

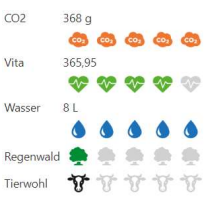
Menü 1

4 Kräuterrösti

Fruchtiges Ratatouille (d,f)

Cole Slaw Salat (c,e,f)

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
543,87	4,9	47,9	4,32	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
21,97		7,2	0,7	1,23

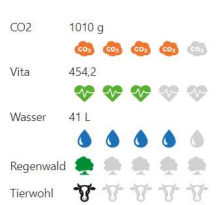
Menü 2

Geflügelcurrywurst

mit Sauce (a,a1,a7,d,f)

Kartoffelsalat (a,a7,b,b2,c,f)

Marmorkuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
716,55	8,79	42,47	9,87	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
73,13		12,35	7,27	6,08

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

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

Samstag

06.09.2025

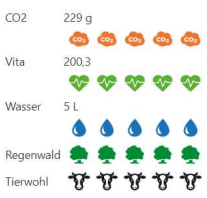
Speisekarte

Menü 1

Karotteneintopf mit Lauch, Kartoffeln (d)

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

Apfel



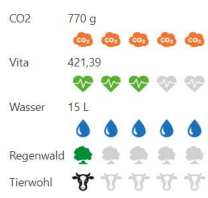
Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
228,99	6,35	0,93	0,41	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
47,03		14,14	1,27	3,89

Menü 2

Tiroler Kartoffelsuppe mit Geflügelwurst (b,b1,b2,d)

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

Milchpuddingbecher Erdbeere (b,b1)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
291,33	18,59	8,5	4,31	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
33,72		1,38	3,18	2,79

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

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

Sonntag

07.09.2025

Speisekarte

Menü 1

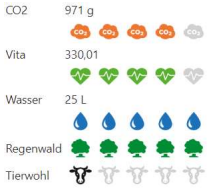
2 Stück Backcamembert (a,b,b1)

Preiselbeeren

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

Karottenrohkost

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
863,54	44,2	47,06	28,1	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
59,12		39,11	3,67	4,92

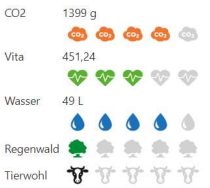
Menü 2

Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (a,a1,a7,b,b1,b2,d)

Salzkartoffeln

Karottenrohkost

Nusspudding (b,b1,i,i2)



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
902,39	42,8	31,23	12,47	
Kohlenhydrate (g)		**Zucker (g)**	**Salz (g)**	**KE**
104,37		42,25	7,95	8,69

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, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß, a1=GL-Weizen, a7=GL-Hybridstämme, b2=Milchzucker (Lac.), d=Sellerie/-erzeugnisse, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, i=Schalenfrüchte, i2=SF-Haselnuss