



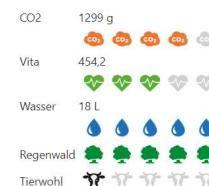
Speisekarte

Menü 1

2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)
Salzkartoffeln
Buttermilchdessert (b,b1,b2)



Kcal 915,12	Eiweiß (g) 46,56	Fett (g) 33,56	gesättigte Fettsäuren (g) 8,02
Kohlenhydrate (g) 103,23	Zucker (g) 24,16	Salz (g) 5,43	KE 10,32



Menü 2

Asiatische Hähnchenpfanne mit Paprika (a,a1,e)
Reis
Cole Slaw Salat (c,e,f)
Apfel



Kcal 761,96	Eiweiß (g) 30,56	Fett (g) 32,11	gesättigte Fettsäuren (g) 4,91
Kohlenhydrate (g) 86,04	Zucker (g) 18,76	Salz (g) 4,67	KE 8,6



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



Speisekarte

Menü 1

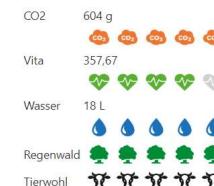
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)



Tomatensauce (a,a1,a7)

Karottenrohkost

Kiwi



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
675,01	14,7	30,55	5,18
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
77,45	32,63	2,78	7,75

Menü 2

Rotenburger Grünkohl (a,a3,f)



1 Stück Kohlwurst

Salzkartoffeln

Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
819,76	28,01	50,63	18,48
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
59,21	7,67	4,83	5,92

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, a3=GL-Hafer, f=Senf/-erzeugnisse



Speisekarte

Menü 1

2 Stück Blumenkohl-Käsestern (a,a1,a7,b,b1,c)

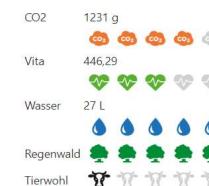
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

Vollkornreis

Grüner Bohnensalat (l)

Pfirsichpudding (b,b1)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
953,15	21,63	40,8	14,43
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
122,83	36,48	8,06	12,28



Menü 2

Wurstragout mit Paprika und Mais (b,d)

Salzkartoffeln

Grüner Bohnensalat (l)

Pfirsichpudding (b,b1)

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
770,92	40,2	29,95	9,4
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE
82,59	34,15	8,59	8,26



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



Speisekarte

Menü 1

Vegane Gemüsebällchen

Spinatsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)

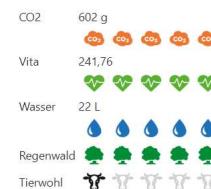
Balkangemüse (d)

Salzkartoffeln

Birne

Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)
706,03	13,86	25,48	7,59
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

98,55 18,19 6,81 9,86



Menü 2

Gebratene Hähnchenkeule (f)

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)
1162,5	59,45	65,58	14,96
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE

68,51 19,14 6,52 6,85



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

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

Fr

Freitag
06.02.2026

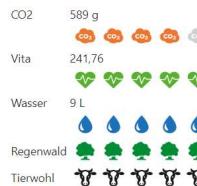
Speisekarte

Menü 1

Hirsepfanne mit Gemüse
Tomatensauce
Gurkensalat mit Dill (l)
Banane



Kcal 454,96	Eiweiß (g) 12,68	Fett (g) 8,8	gesättigte Fettsäuren (g) 2,44
Kohlenhydrate (g) 78,37	Zucker (g) 24,87	Salz (g) 1,79	KE 7,84



Menü 2

Pfannengyros vom Hähnchen (b,b1,d,f)



Tzatziki (b,b2)

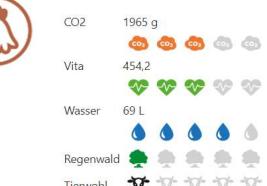
Reis

Gurkensalat mit Dill (l)

Gefüllter Schokokuchen (a,a1,a7,b,b1,b2,c)



Kcal 651,23	Eiweiß (g) 52,98	Fett (g) 29,5	gesättigte Fettsäuren (g) 11,95
Kohlenhydrate (g) 94,01	Zucker (g) 31,38	Salz (g) 5,76	KE 9,4



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

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

Sa

Samstag
07.02.2026

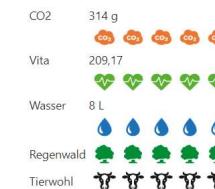
Speisekarte

Menü 1

Minestrone (a,a1,a7,d)

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

Apfel



Kcal 234,01	Eiweiß (g) 5,99	Fett (g) 1,32	gesättigte Fettsäuren (g) 0,49
Kohlenhydrate (g) 45,81	Zucker (g) 17,92	Salz (g) 0,5	KE 4,58

Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)

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

Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



Kcal 255,11	Eiweiß (g) 17,16	Fett (g) 7,47	gesättigte Fettsäuren (g) 4,07
Kohlenhydrate (g) 28,89	Zucker (g) 14,22	Salz (g) 0,33	KE 2,89

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, a2=GL-Gerste, a3=GL-Hafer, a4=GL-Roggen, a5=GL-Dinkel, a6=GL-Kamut, h=Sesam/-erzeugnisse, b=Milch/-erzeugnisse, b1=Milcheiweiß



Speisekarte

Menü 1

Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)

Salzkartoffeln

Cole Slaw Salat (c,e,f)

Apfel



Kcal 620,59	Eiweiß (g) 10,02	Fett (g) 31,79	gesättigte Fettsäuren (g) 4,24
Kohlenhydrate (g) 70,7	Zucker (g) 11,89	Salz (g) 7,17	KE 7,07



Menü 2

Köttbullar in Pilzsauce (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,b,b1,b2,c,d,f)

Salzkartoffeln

Cole Slaw Salat (c,e,f)

Erdbeerpudding (b,b1,b2)



Kcal 868,06	Eiweiß (g) 34,47	Fett (g) 47,85	gesättigte Fettsäuren (g) 13,71
Kohlenhydrate (g) 73,1	Zucker (g) 26,86	Salz (g) 7,73	KE 7,31



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, 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, e=Soja/-erzeugnisse