

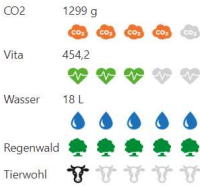


Montag  
02.02.2026

# Speisekarte

## Menü 1

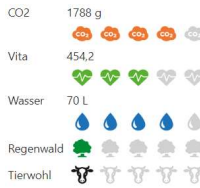
2 vegetarische Schnitzel (a,a1,a3,a7,b,b1,c)  
Erbsengemüse in Rahm (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Salzkartoffeln  
Buttermilchdessert (b,b1,b2)



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

## Menü 2

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



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



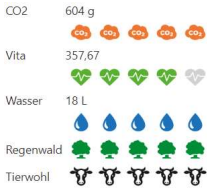
Dienstag  
03.02.2026

# Speisekarte



## Menü 1

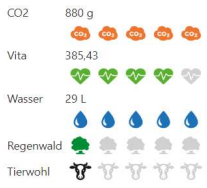
Vollkornnudelpfanne mit Gemüsestreifen (a,a1,a7,d)  
Tomatensauce (a,a1,a7)  
Karottenrohkost  
Kiwi



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

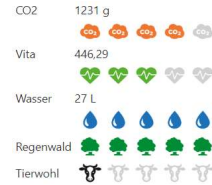


Mittwoch  
04.02.2026

# Speisekarte

## Menü 1

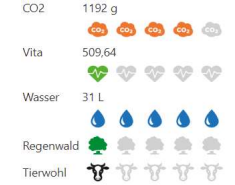
2 Stück Blumenkohl-Käsesterne (a,a1,a7,b,b1,c)  
Schnittlauchsauce (a,a1,a7,b,b1,b2)  
Vollkornreis  
Grüner Bohnensalat (l)  
Pfirsichpudding (b,b1)



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

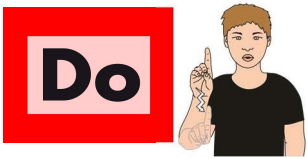
Die Aufschlüsselung der Allergene und Zusatzstoffe, können Sie aus unserer Zutatenliste entnehmen.

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



Donnerstag  
05.02.2026

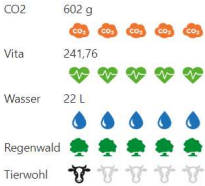
# Speisekarte

## 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

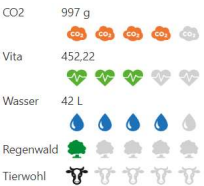


## Menü 2

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



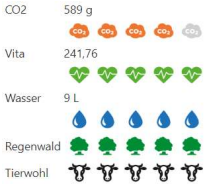


Freitag  
06.02.2026

# Speisekarte

## Menü 1

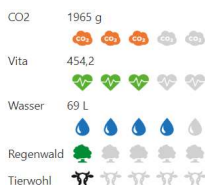
Hirsepfanne mit Gemüse  
Tomatensauce  
Gurkensalat mit Dill (l)  
Banane



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
454,96	12,68	8,8	2,44	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
78,37		24,87	1,79	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	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
651,23	52,98	29,5	11,95	
Kohlenhydrate (g)		Zucker (g)	Salz (g)	KE
94,01		31,38	5,76	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

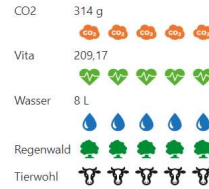


Menü 1

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



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

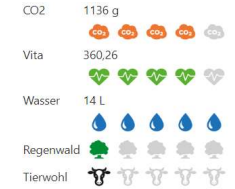


Menü 2

Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (d)  
Brötchengebäck (a,a1,a2,a3,a4,a5,a6,a7,h)  
Milchpuddingbecher Waldfrucht (b,b1)



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



## Menü 1

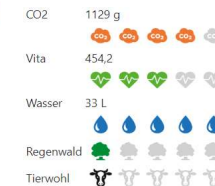
Gemüsetopf mit Zucchini, Tomate, Mais (d,f)  
Salzkartoffeln  
Cole Slaw Salat (c,e,f)  
Apfel



Kcal	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
620,59	10,02	31,79	4,24	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
70,7	11,89	7,17	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	Eiweiß (g)	Fett (g)	gesättigte Fettsäuren (g)	
868,06	34,47	47,85	13,71	
Kohlenhydrate (g)	Zucker (g)	Salz (g)	KE	
73,1	26,86	7,73	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